

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОСИННИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГОУ СПО

«Осинниковский политехнический техникум»

\_\_\_\_\_ С. В. Матвеев

29 августа 2014 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по подготовке  
специалистов среднего звена**

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

(базовая подготовка)

Квалификация выпускника:

- техник - технолог

Форма обучения - *очная*

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

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативная основа разработки ОПОП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, от 22 апреля 2014 года, № 384;
- приказ департамента образования и науки Кемеровской области от 06.04.2012 года №788 «О единстве требований к планирующей документации»;
- приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200);
- приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- приказ Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 354 и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. № 355.
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;

- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Устав ГОУ СПО «Осинниковский политехнический техникум»;

## **Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

## **Компетенции, формируемые в результате освоения ОПОП СПО**

### **Профессиональные компетенции выпускника**

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
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 сельско - хозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных 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 холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и</b>

	<b>горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.6.	Готовить простые супы.
ПК 7.7.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 7.11.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.13	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.14	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.15.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.16	. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### Общие компетенции выпускника

<i>Код</i>	<i>Наименование</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, 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.

## Характеристика подготовки

Основная профессиональная образовательная программа базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве *техника - технолога* в предприятиях общественного питания.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ 01. Основы философии

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

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

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

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

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

- основные категории и понятия философии;  
- роль философии в жизни человека и общества;  
- основы философского учения о бытие;  
-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;

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

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

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

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 01. Основы философии

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	3
- подготовка сообщений по основным темам курса: «Философы средних веков», «Философы античного мира»,	6
подготовка рефератов по темам: «Человек, сознание, познание», «Человек, как главная философская проблема».	6
- составление презентации по темам: «Человек – как главная философская проблема», «Современные философские направления», «Материя и её основные свойства», «Философия и религия»	6

- доработка конспекта лекций с применением дополнительной литературы; - подготовка к зачету.	2 1
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Зачета</i>

## **Раздел 1. Философия: общие проблемы**

**Тема 1.1.** Философии и её роль в жизни человека и общества, её функции.

## **Раздел 2. Человек, сознание, познание.**

**Тема 2.1** Сущность и бытие человека.

## **Раздел 3 Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство).**

**Тема 3.1** Духовный мир человека и деятельность.

## **Раздел 4 Социальная жизнь.**

**Тема 3.1.** Социальная деятельность человека и развитие общества.

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 02. История**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 38.00.00 Экономика и управление.

На базе: основного общего образования

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.)
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 начале 21 века;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

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

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

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление докладов, рефератов и их защита; - подготовка сообщений по основным темам курса; - составление презентации по темам: «Культура и быт 18 века», «Творчество Андрея Рублева», «Отечественная война 1812 года», «Великая Отечественная война 1941-1945 годов»	
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Д/зачета</i>

### **Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).**

Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.3. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.4. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.5. Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX-XXI веков. Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX-XXI веков

Тема 1.6.

Актуальные проблемы интеграции России в мировую экономическую систему

### **Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.**

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР

Тема 2.3. Война США и НАТО в Афганистане и Ираке

Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.

Тема 2.5 Конфликты постсоветского пространства и странах СНГ в конце XX–в начале XXI века.

### **Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира**

Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни.

Тема 3.2. Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 3.3. Интеграционные процессы на постсоветском пространстве

Тема 3.4. Миграция как фактор современной политики.

### **Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни**

Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура»

Тема 4.2. Общественные науки и их роль в развитии человечества

Тема 4.3. Религии в культурах мира.

Тема 4.4. Развитие культуры в России

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 03. Иностранный язык**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина Иностранный язык входит в профессиональную подготовку, общему гуманитарно и социально – экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:  
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

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

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

**Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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 информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **246**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;

самостоятельной работы обучающегося **84** час.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
в том числе:	
- практические занятия	34
- контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>57</b>
в том числе:	
<b>- внеаудиторная самостоятельная работа:</b>	
- самостоятельная работа с учебником (конспектирование и анализ	

текста) - домашняя работа	
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>Д/зачета</i>

**Раздел 1. Введение**

Введение

**Раздел 2. Социальный английский**

Тема 2. Важность английского языка

**Раздел 3. Выбор профессии**

Тема 3 Профессиональные умения и навыки

**Раздел 4. Система образования**

Тема 4 Образование и карьера

**Раздел 5. Отельный бизнес**

Тема 5 Этикет в отеле и ресторане

**Раздел 6. Командировка**

Тема 6 Работа за границей для студентов

**Раздел 7. Россия**

Тема 7 Финансовая система России

**Раздел 8. Менеджмент**

Тема 8 Менеджер и его функции

**Раздел 9. Закон**

Тема 9 Юриспруденция

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ЕН. 01 МАТЕМАТИКА

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

(базовая подготовка)

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина входит в Профессиональную подготовку, математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3. 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, обеспечивать её сплочение, эффективно

- OK 7.           общаться с коллегами, руководством, потребителями.  
Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий
- OK 8 .           Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- OK 9.           Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК1.1.           Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.2.           Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК1.3.           Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК2.1.           Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.
- ПК2.2.           Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы.
- ПК2.3.           Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК3.1.           Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3.2.           Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК3.3.           Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК3.4.           Организовывать и проводить приготовление сложных х блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы.
- ПК4.1.           Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК4.2.           Организовывать и проводить приготовление сложных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК4.3.           Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК4.4.           Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК5.1.           Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2.           Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК6.1.           Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК6.2.           Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК6.3.           Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4.           Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5.           Производство продукции питания в ресторане.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося **74** часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося **34** часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>26</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); Подготовка к практическим работам(решение задач и упражнений)	
<b><i>Промежуточная аттестация в форме</i></b>	<b><i>Д/зачет</i></b>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН. 02 Экологические основы природопользования (базовая подготовка)

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего, среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональная подготовка, математический и общий естественнонаучный цикл.

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

##### **В результате освоения дисциплины студент должен уметь:**

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

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты по экологической безопасности;

##### **В результате освоения дисциплины студент должен знать:**

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

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК1. 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.

ОК5. 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.

**Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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 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 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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося –**60** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося **40** часа;  
 самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	14
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>20</b>
Проработка конспекта лекции с применением дополнительной литературы, выполнение упражнений и ответы на вопросы	6
Подготовка презентаций по темам: «Строение и газовый состав атмосферы», «Охраняемые природные территории»	4
Подготовка сообщений и написание рефератов по темам: «Экологические катастрофы», «Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения», «Охрана природных комплексов при разработке минеральных ресурсов», «Проблема отходов», «История международного природоохранного движения».	10
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	зачета

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН. 03 ХИМИЯ

(базовая подготовка)

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология.

Рабочая программа дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров по специальностям/профессиям укрупненной группы 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология.

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

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

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

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК1. 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.

ОК5. 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.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### Код

#### Наименование результата обучения

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 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 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 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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **196** час, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **128** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **68** часов.

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

### **ЕН. 03 Химия**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>196</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>128</b>
в том числе:	
практические занятия	52
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
- подготовка рефератов, сообщений по темам: «Применение ПАВ», «Значение ферментов в технологии производства продуктов», «Явление адсорбции в технологическом процессе приготовления продуктов», «Процессы коагуляции в природе и в производстве продовольственных продуктов», «Применение гравиметрического анализа, его значения для технологии продукции общественного питания», «Применение кислотно-основного титрования в технохимическом контроле производства продовольственных продуктов».	
- выполнение упражнений	23
- решение задач	30
	15
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Д/зачет</b>

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология.

Рабочая программа дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров по специальностям/профессиям укрупненной группы 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология.

. При наличии основного общего образования.

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

Дисциплина «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в структуру общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **знать:**

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

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями** ОК:

- 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.
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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 2.1 Организовывать и проводить приготовление канале, 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 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3. 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 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,
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- 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

#### ПМ 07. Рабочая профессия

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ПК 7.6. Готовить и оформлять простые супы.
- ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.9. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.
- ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 7.11. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты
- ПК 7.13. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.15. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.16. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.17. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - **74** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - **26** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>74</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	<i>1</i>
практические занятия	<i>11</i>
контрольные работы	<i>1</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>26</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, изучение дополнительной литературы.	<i>4</i>
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	<i>6</i>
- подготовка реферата по теме «Пищевые инфекции», «Пищевые отравления»	<i>6</i>
- составление презентации по темам: «Личная гигиена», «Санитарно-технические требования к технологическому процессу приготовления блюд»	<i>8</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированного зачета</i>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП. 02. Физиология питания

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего, среднего (полного) общего образования.

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- |      |  |
|------|--|
| 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 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях   |
| ОК4  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |

- ОК5           Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6           Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7           Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК8           Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9           Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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 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 3.1       Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3. 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 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,
- ПК 5.1       Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2       Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- 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
- ПК 7.1.       Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2.       Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  
 ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  
 ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем  
 ПК 7.6. Готовить и оформлять простые супы.  
 ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие соусы.  
 ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.  
 ПК 7.9. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.  
 ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  
 ПК 7.11. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  
 ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты  
 ПК 7.13. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.15. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  
 ПК 7.16. Готовить простые горячие напитки.  
 ПК 7.17. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **52** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>52</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>10</i>
контрольные работы	<i>1</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>20</i>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов;	<i>3</i>
- работа с основной и дополнительной литературой;	<i>3</i>
- подготовка докладов и рефератов: « <i>Пищевые вещества и их значение</i> »; « <i>Пищеварение и усвояемость пищи</i> »; « <i>Обмен веществ и энергии</i> »;	<i>6</i>
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	<i>2</i>
- составление презентации на основе изученного материала	<i>6</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>зачета</i>

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*(базовая подготовка)*

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего образования.

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл.

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

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

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

- У1. использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- У2. обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- У3. использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- У4. создавать презентации;
- У5. применять антивирусные средства защиты информации;
- У6. читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- У7. применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- У8. пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- У9. применять методы и средства защиты информации
- У10. использовать профессиональное программное обеспечение

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

- 3 1. основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- 3 2. назначение, состав, основные характеристики компьютера;
- 3 3. основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействие;
- 3 4. назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- 3 5. технологию поиска информации в Интернет;
- 3 6. принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- 3 7. правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- 3 8. основные понятия автоматизированной обработки информации;
- 3 9. направления автоматизации бухгалтерской деятельности;
- 3 10. назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем;

### 3 11. основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 4.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение
ПК 2.1	Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в их инвентаризации
ПК 2.2	Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем
ПК 2.4.	Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату

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

максимальной учебной нагрузки **114** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки **76** часа;  
самостоятельной работы **38** часов;  
в том числе *вариативной части* -30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>114</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
практические занятия	44
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
1. Подготовка сообщения	6

2. Самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов	16
3. Доработка конспекта лекции с применением учебника, методической литературы, дополнительной литературы	6
4. Подготовка к практическому занятию	4
5. Работа над конспектом лекции	2
6. Подготовка к зачету	4
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Д/зачета</b>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 ОХРАНА ТРУДА (базовая подготовка)

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональную подготовку в профессиональный цикл.

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

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

У 1.-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У 2.-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У 3.-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У 4.-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У 5.-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У 6.-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У 7.-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

З 1.-системы управления охраной труда в организации;

З 2.-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З 3.-обязанности работников в области охраны труда;

З 4.-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З 5.-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З 6.-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З 7.-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.
- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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 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 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3. 4Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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,

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6. 2Планировать 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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
рефераты по теме:	
- права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством.	3
-структура по охране труда на предприятии - средства индивидуальной защиты на рабочем месте	3
- рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии	2
- травмобезопасность рабочих мест	2
-интенсивность и громкость шума	2
- анализ опасности поражения током в различных электрических сетях	2
доклад по теме	
классификация объектов по степени пожарной безопасности	2
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>зачета</b>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

(базовая подготовка)

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. При наличии основного общего образования.

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл и входит в состав вариативной части.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания,

**знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- |      |  |
|------|--|
| 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 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях   |

- ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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 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 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3. 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 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,
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- 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
- ПК 7.1.            Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2.            Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.3.            Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.4.            Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.5.            Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ПК 7.6.            Готовить и оформлять простые супы.
- ПК 7.7.            Готовить и оформлять простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.8.            Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.9.            Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.
- ПК 7.10.           Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 7.11.           Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.12.           Готовить и оформлять салаты
- ПК 7.13.           Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.14.           Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.15.           Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.16.           Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.17.           Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **111** часов, в том числе:

    обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **70** часов;

    самостоятельной работы обучающегося - **41** час .

в том числе *вариативная часть* – **70** часов.

С учетом запроса работодателей и обучающихся часы вариативной части ОПОП по подготовке специалистов среднего звена были использованы при разработке рабочей программы учебной дисциплины ОП. *11.Техническое оснащение и организация рабочего места.* Дополнительно введенная программа учебной дисциплины направлена на улучшение качества знаний обучающихся по организации производства и работы технологического оборудования, более профессионального выполнения ими своих непосредственных обязанностей и обеспечит формирование общих и профессиональных компетенций.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	111
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	70
в том числе:	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	41
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	7
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	8
- подготовка рефератов Характеристика ПОП: ресторан, бар», «Характеристика ПОП: кафе, столовая»; «Организация обслуживания», «Холодильные прилавки», «Характеристика машин и механизмов».	12
- подготовка презентаций: «Оформление торгового зала», «Столовая посуда и приборы» «Охрана труда на ПОП», «Организация работы кондитерского цеха», «Организация работы горячего цеха», «Организация работы холодного цеха», «Линии раздачи»	14
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.09 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

#### 1.2 . Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональной подготовки, общепрофессиональный цикл.

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

- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- оформлять первичные документы по экономической деятельности организации.

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

- современное состояние и перспективы развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- общую организацию производственного и технологического процессов;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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 информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

личностного развития.

- ОК 6. Работать в коллективе в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- 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 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 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 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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **142** часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **92** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов.

С учетом запроса работодателей и обучающихся **92 часа** вариативной части ОПОП были использовано при разработке рабочей программы дисциплины ОП. 09 Экономика организации. Дополнительно введенная программа дисциплины направлена на повышение экономической грамотности обучающихся, более профессионального выполнения ими своих непосредственных обязанностей и обеспечит формирование общих и профессиональных компетенций.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 09 Экономика организации**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>142</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>92</b>
в том числе: практические занятия контрольная работа	28 <b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе: в том числе: - доработка конспекта лекций с применением дополнительной литературы, Интернет-источника - подготовка докладов по темам: «Предпринимательство – важнейший вид экономической деятельности», «Разработка экономической стратегии предприятия», «Исследование влияния внешней среды на развитие предприятия», «Пути улучшения использования производственной мощности предприятия», «Формирование производственных запасов предприятия в современных условиях», «Пути эффективного использования кадрового потенциала», «Примеры эффективной организации управления затратами на современных предприятиях», «Примеры эффективной организации управления затратами на современных предприятиях», «Проблемы формирования конкурентной цены на продукцию (услуги) предприятий»;	5
- подготовка презентаций по темам: «Пути увеличения прибыли предприятия в современных условиях», «Налогообложение малых предприятий», «Налогообложение прибыли предприятия»;	21  9

<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сообщения по теме «Система качества на предприятии», «Разработка рыночных форм мотивации труда персонала на предприятии», «Сбытовая политика и логистика на предприятии», «Этапы распределительной логистики на предприятии», «Экономические принципы управления организацией в рыночных условиях»;</li> <li>- решение кейс-ситуаций;</li> <li>- подготовка к Д/з</li> </ul>	<p>5</p> <p>6</p> <p>4</p>
<p><b>Промежуточная аттестация в форме</b></p>	<p><b>Д/ зачёта</b></p>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах подготовки и переподготовки, повышения квалификации) по профессиям укрупненных групп 38.00.00 Экономика и управление.

На базе: среднего общего образования

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

Дисциплина входит: Профессиональная подготовка, общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе и 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 поступление 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **103** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часа;  
 самостоятельной работы обучающегося **35** часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
контрольная работа	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
- подготовка рефератов	
<b>Промежуточная аттестация в форме</b>	<b>Д/зачета</b>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке квалифицированных рабочих по специальности

На базе: основного общего образования

. Без опыта работы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен: (можно добавлять, расширять)

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

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

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

всего –**436** часов в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**328**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**197** часов

самостоятельной работы обучающегося –**131** часов;

учебной и производственной практики –**108** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности *производить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

*(базовая подготовка)*

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по *специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания*, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар:

- ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 7.6. Готовить простые супы.
- ПК 7.7. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.9. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
- ПК 7.11. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 7.13. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.15. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.16. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.17. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров по профессиям укрупненной группы 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология.

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

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

**иметь практический опыт:**

*- организации процесса приготовления простых блюд из овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов; из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;*

**уметь:**

*- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению простых блюд;*

*- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд;*

*- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;*

- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным простым блюдам.

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных простых блюд.

- использовать различные технологии приготовления основных простых блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

- определять органолептическим способом правильность приготовления основных простых блюд и их готовность для подачи.

- сервировать и оформлять основные простые блюда для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

- обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных простых блюд, гарниров и закусок и хранении приготовленных простых блюд, предназначенных для последующего использования.

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

всего –**586** в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**406**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**261**

самостоятельной работы обучающегося –**145** часов;

учебная и производственная практика – **180** часов;

в том числе *вариативная часть* - 261 часов.

При разработке рабочей программы использовано 261 час вариативной части ОПОП, которые направлены на углубление профессионального опыта и умений обучающихся для выполнения своих непосредственных обязанностей в профессиональной деятельности.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые супы.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.11.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять салаты
ПК 7.13.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.15.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.16.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.17.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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.
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).