



Частное учреждение  
профессионального образования  
«Костромской технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЧУПО КТТ  
А.В. Баскаков

1 сентября 2018 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

Укрупненная группа специальностей  
**19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

Специальность  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Квалификация выпускника  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

КОСТРОМА 2018

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Организация - разработчик:**

ЧУПО «Костромской технологический техникум»

**РАСМОТРЕНО**

на заседании ЦМК  
общеобразовательных

и технологических дисциплин

«31» 08 2018 г., протокол № 1

Председатель Соц О.В. Соколова

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании педагогического совета

«31» 08 2018 г., протокол № 1

с участием представителя работодателя:

Директор ресторанного комплекса  
«Старая пристань» ООО «Фарватер»  
Маринко Е.А. Маринко



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	6
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ....	9
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ .....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	22
6. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	38

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) по специальности ФГОС СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** (далее ООП), реализуемая в ЧУПО «Костромской технологический техникум» (далее КТТ) представляет собой комплекс нормативно-правовой и методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, разработанную и утвержденную КТТ исходя из требований к профессиональной подготовке техника-технолога не только в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания, но и для расширения кругозора – в других направлениях общественного питания.

ООП определяет цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, ожидаемые результаты, а также оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практик;
- программу Государственной итоговой аттестации;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки специалистов в области общественного питания.

**Организация образовательного процесса осуществляется** на основе Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012г. № 413 (в ред. приказа Минобрнауки РФ от 29.12.2014г. № 1645), зарегистрированного в Минюсте России 07.06.2012г. № 24480, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12. 04. 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюсте России 23.07.2014г. № 33234, а также прочих нормативно-правовых актов:

- 1) Приказа Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. приказа Минобрнауки России от 15.12.2014г. №1580);
- 2) Приказа Минобрнауки России от 28.05.2014г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- 3) Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- 4) Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- 5) Письма Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения

- образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- 6) Приказа Минобрнауки РФ от 29.07.2017г №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования»;
  - 7) Устава ЧУПО КТТ;
  - 8) Положения о ЧУПО КТТ;
  - 9) ПОПОП по специальности Технология продукции общественного питания, утвержденной областным экспертным советом № 2 от 3.05.2012г;
  - 10) ООП СПО (ППССЗ) по специальности Технология продукции общественного питания;
  - 11) Прочие.

**Целью разработки ООП** по данной специальности является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО, развитие у обучающихся личностных и профессиональных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видами деятельности в области технологии продукции общественного питания

**Сроки получения среднего профессионального образования** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник- технолог	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

**Объем обязательной (аудиторной) учебной нагрузки** в период теоретического обучения согласно ФГОС не превышает 36 академических часов в неделю. Максимальная учебная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не превышает 54 академических часов в неделю. Она включает в себя все виды учебной работы в образовательном учреждении и вне его: обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам в виде уроков, лабораторных и практических занятий, лекций, консультаций, выполнение домашних заданий, самостоятельную работу и т.п. При подсчете общей максимальной учебной нагрузки использован коэффициент равный 1,5. Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе составляет 2916 часов (81 неделя), по профессиональной образовательной программе с учетом общеобразовательного цикла – 4320 часов (120 недель).

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- управление производством продукции питания.

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

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

### **Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:**

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии повара.

**Результаты освоения ООП СПО** определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Техник-технолог 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.

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по профессии повара.

ПК 07.01. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 07.02. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 07.03. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов.

ПК 07.04. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы.

ПК 07.05. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 07.06. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 07.07. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.



### 3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется **следующими документами**:

- график учебного процесса на текущий год;
- рабочий учебный план по специальности на базе основного общего образования и на базе среднего общего образования;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- рабочие программы учебных и производственных практик;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий, а также качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программа государственной итоговой аттестации.

#### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
					Всего	В том числе		
						лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>436</b>		
ОУДБ.01	Русский язык	Э	117	39	78			1
ОУДБ.02	Литература	-/Э	176	59	117	117		1
ОУДБ.03	Иностранный язык	-/З	175	58	117			1
ОУДБ.04	Математика	Э/ДЗ	234	78	156			1
ОУДБ.05	История	-/ДЗ	176	59	117	115		1
ОУДБ.06	Физическая культура	-/З	176	59	117	30		1
ОУДБ.07	ОБЖ	З	105	35	70	32		1
ОУДБ.08	Физика	-/ДЗ	145	48	97			1
ОУДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-/ДЗ	162	54	108			1
ОУДБ.10	География	ДЗ	108	36	72	8		1

ОУДБ.11	Экология	3	54	18	36	60		1
ОУДБ.12	Астрономия	3	58	19	39	50		1
ОУДП.13	Информатика	-/ДЗ	150	50	100	24		1
ОУДП.14	Химия	-/Э	162	54	108			1
ОУДП.15	Биология	-/ДЗ	108	36	72			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>322</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	3	58	10	48			2
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/3/-/3/-/ДЗ	190	28	162	162		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/3/-/3/-/ДЗ	324	162	162	160		2-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>68</b>		
ЕН.01	Математика	3	48	16	32			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8		2
ЕН.03	Химия	-/ДЗ	174	58	116	60		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>712</b>	<b>1424</b>	<b>696</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>228</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	42	84	44		2
ОП.02	Физиология питания	3	48	16	32	14		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	34		2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3	57	19	38	32		4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	48	16	32	14		3
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	14		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	57	19	38	14		2
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14		3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	102	34	68	48		3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>504</b>	<b>1008</b>	<b>468</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>180</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>70</b>		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		2
УП.01								
ПП.01					108			

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>80</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		3
УП.02								
ПП.02					216			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	3
УП.03								
ПП.03					216			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>375</b>	<b>125</b>	<b>250</b>	<b>112</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/Э	375	125	250	112		4
УП.04								
ПП.04					180			
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>165</b>	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>50</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/Э	165	55	110	50		4
УП.05								
ПП.05					144			
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>243</b>	<b>81</b>	<b>162</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	2
УП.06								
ПП.06					72			
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии повар</b>	ДЗ	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>2</b>
УП.07					72			
ПП.07.								
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>		<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>400</b>		
ВЧ.01	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		4
ВЧ.02	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		3

ВЧ.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		2
ВЧ.04	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		2
ВЧ.05	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		4
ВЧ.06	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		3
ВЧ.07	Менеджмент	ДЗ	75	25	50	24		3
ВЧ.08	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10		2
ВЧ.09	Основы права	З	48	16	32	4		2
ВЧ.10	Основы социологии и политологии	З	48	16	32	4		2
ВЧ.11	Психология и этика профессиональной деятельности	З	48	16	32	16		3
ВЧ.12	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	20		4
ВЧ.13	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	75	25	50	22		3
ВЧ.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		3
ВЧ.15	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		3
ВЧ.16	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		2
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе</b>		<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1486</b>	<b>40</b>	
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе с учетом общеобразовательного цикла</b>		<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>1922</b>	<b>40</b>	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>2 недели</b>			<b>72</b>			<b>2</b>
<b>ПП</b>	<b>Практика по профилю специальности</b>	<b>26 недель</b>			<b>936</b>			<b>2-4</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>4 недели</b>			<b>144</b>			<b>4</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6 недель</b>			<b>216</b>			<b>4</b>
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели			144			4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели			72			4
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>34 недели</b>						

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения	
					Всего	В том числе			
						лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	1	2	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>322</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	З	58	10	48				1
ОГСЭ.02	История	ДЗ	58	10	48				1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/З/-/З/-/ДЗ	190	28	162	162			1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/З/-/З/-/ДЗ	324	162	162	160			1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>68</b>			
ЕН.01	Математика	З	48	16	32				1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60	8			1
ЕН.03	Химия	-/ДЗ	174	58	116	60			1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>712</b>	<b>1424</b>	<b>696</b>	<b>40</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>228</b>			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	126	42	84	44			1
ОП.02	Физиология питания	З	48	16	32	14			1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	34			1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	З	57	19	38	32			3
ОП.05	Метрология и стандартизация	З	48	16	32	14			2
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	14			3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З	57	19	38	14			1
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	14			2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/ДЗ	102	34	68	48			2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>504</b>	<b>1008</b>	<b>468</b>	<b>40</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>180</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>70</b>			

МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	180	60	120	70		1
УП.01								
ПП.01					108			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>225</b>	<b>75</b>	<b>150</b>	<b>80</b>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	225	75	150	80		2
УП.02								
ПП.02					216			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	270	90	180	80	20	2
УП.03								
ПП.03					216			
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>375</b>	<b>125</b>	<b>250</b>	<b>112</b>		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/Э	375	125	250	112		3
УП.04								
ПП.04					180			
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>165</b>	<b>55</b>	<b>110</b>	<b>50</b>		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ/Э	165	55	110	50		3
УП.05								
ПП.05					144			
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>243</b>	<b>81</b>	<b>162</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	243	81	162	40	20	1
УП.06								
ПП.06					72			
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии повар</b>	ДЗ	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		1
УП.07					72			

ПП.07.								
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>		<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>400</b>		3
ВЧ.01	Организация обслуживания	ДЗ	105	35	70	38		2
ВЧ.02	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	66	22	44	30		1
ВЧ.03	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	90	30	60	24		1
ВЧ.04	Технология продукции общественного питания	Э	150	50	100	62		3
ВЧ.05	Барное дело	ДЗ	75	25	50	30		2
ВЧ.06	Экономика отрасли	Э	120	40	80	34		2
ВЧ.07	Менеджмент	ДЗ	75	25	50	24		1
ВЧ.08	Русский язык и культура речи	ДЗ	78	26	52	10		1
ВЧ.09	Основы права	З	48	16	32	4		1
ВЧ.10	Основы социологии и политологии	З	48	16	32	4		2
ВЧ.11	Психология и этика профессиональной деятельности	З	48	16	32	16		3
ВЧ.12	Эффективное поведение на рынке труда	З	48	16	32	20		2
ВЧ.13	Дизайн кулинарной продукции	ДЗ	75	25	50	22		2
ВЧ.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	150	50	100	50		2
ВЧ.15	Документационное обеспечение управления	ДЗ	72	24	48	28		1
ВЧ.16	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	48	16	32	4		
<b>ВСЕГО</b>	<b>Теоретическое обучение по профессиональной образовательной программе</b>		<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1486</b>	<b>40</b>	
УП	Учебная практика	2 недели			72			1
ПП	Практика по профилю специальности	26 недель			936			1-3
ПДП	Преддипломная практика	4 недели			144			3
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6 недель			216			3
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели			144			3
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели			72			3
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23 недели</b>						

График учебного процесса (в приложении)

Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

№ п/п	Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС СПО	Наименование циклов, разделов и программ
-------	---	--

1	2	3
	<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
1	ОГСЭ.01	Основы философии
2	ОГСЭ.02	История
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык
4	ОГСЭ.04	Физическая культура
	<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
5	ЕН.01	Математика
6	ЕН.02	Экологические основы природопользования
7	ЕН.03	Химия
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
8	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
9	ОП.02	Физиология питания
10	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
11	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
12	ОП.05	Метрология и стандартизация
13	ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
14	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
15	ОП.08	Охрана труда
16	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
17	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
18	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
19	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
20	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
21	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
22	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
23	ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар
	<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>
24	ВЧ.01	Организация обслуживания
25	ВЧ.02	Контроль качества продукции и услуг
26	ВЧ.03	Товароведение продовольственных товаров
27	ВЧ.04	Технология продукции общественного питания
28	ВЧ.05	Барное дело
29	ВЧ.06	Экономика отрасли
30	ВЧ.07	Менеджмент
31	ВЧ.08	Русский язык и культура речи
32	ВЧ.09	Основы права
33	ВЧ.10	Основы социологии и политологии
34	ВЧ.11	Психология и этика профессиональной деятельности
35	ВЧ.12	Эффективное поведение на рынке труда
36	ВЧ.13	Дизайн кулинарной продукции



37	ВЧ.14	Бухгалтерский учет в общественном питании
38	ВЧ.15	Документационное обеспечение управления
39	ВЧ.16	Оборудование предприятий общественного питания
40	УП	Учебная практика
41	ПП	Практика по профилю специальности
42	ПДП	Преддипломная практика
43	ГИА	Государственная итоговая аттестация

**Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей  
(в приложении)**

**Практика** является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Практика по профилю специальности может проводиться как по окончании изучения профессионального модуля, так и перед преддипломной практикой. Преддипломная практика проводится на базах практики – организациях соответствующего профиля на основании заключенных с ними договоров.

**Программа производственной (преддипломной) практики ( в приложении)**

#### 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы формируется на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Реализация ООП по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины или профессионального модуля, занимающиеся учебно-методической деятельностью. Преподаватели, ведущие общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули, имеют высшую квалификационную категорию.

Педагогические кадры в своей деятельности опираются на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта, используя при этом имеющиеся прочные связи с организациями – базами практики в области технологии продукции общественного питания.

Реализация ООП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, в том числе рекомендованной Министерством образования Российской Федерации

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ООП по специальности обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов и регулярно пополняется.

Реализация ООП по специальности обеспечивает выполнение обучающимися практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум располагает 6 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 3 аудиториях установлено стационарное мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. 2 переносные мультимедийные системы могут быть установлены в актовом зале, библиотеке, кабинете технологии приготовления пищи, кабинете метрологии, стандартизации и сертификации или в других учебных кабинетах. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети - 143, в том числе 116 компьютеров используются в образовательной деятельности.

##### Компьютерное программное обеспечение

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	«ПоЗнание 2.0»  «Консультант+»	Тестовая оболочка для организации промежуточной аттестации Справочно-информационная поисковая система

		«1С: Бухгалтерия предприятия», «1С: Зарплата и кадры», «1С: Управление торговлей», «Камин» «Autodesk – Academic»	Рабочие программы фирмы «1С» для организации обучения  3D, Инженерная графика
2.	Программы для руководителей	«MS Office»	Офисное приложение
3.	Программы для инженерно- педагогических работников	«1С: Библиотека»	Программу управления библиотекой

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания цикловой методической комиссии общеобразовательных и технологических дисциплин в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц, где обсуждаются актуальные вопросы, связанные с организацией образовательного и воспитательного процесса в рамках установленных Положением о ЦМК полномочий.

### Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой

Дисциплина (профессиональный модуль) по учебному плану	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, учебно-производственных мастерских и других помещений	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
ОГСЭ.01. Основы философии	Кабинет гуманитарных дисциплин (№323).	оперативное управление
ОГСЭ.02. История	Кабинет гуманитарных дисциплин, истории и географии (№218).	оперативное управление
ОГСЭ.03. Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (№309), (№311)	оперативное управление
ОГСЭ.04. Физическая культура	Спортивный зал	оперативное управление
ЕН.01. Математика	Кабинет математики и физики (№302).	оперативное управление
ЕН.02. Экологические основы природопользования	Кабинет экологии и микробиологии (№307)	оперативное управление
ЕН.03. Химия	Кабинет химии и экспертизы качества товаров (№306)	оперативное управление
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кабинет экологии и микробиологии (№307)	оперативное управление
ОП.02. Физиология питания	Кабинет экологии и микробиологии (№307)	оперативное управление
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет организации производства (№106)	оперативное управление
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий и прикладной информатики (№202)	оперативное управление
ОП.05. Метрология и стандартизация	Кабинет метрологии, стандартизации, сертификации (№114)	оперативное управление
ОП.06. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет отраслей права (№313)	оперативное управление
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет маркетинга и менеджмента (№118)	оперативное управление
ОП.08. Охрана труда	Кабинет технического оснащения и охраны труда (№ 107)	оперативное управление
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и основ военной службы (№112)	оперативное управление
ПМ 01. МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление

кулинарной продукции		
ПМ 02. МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 03. МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 04. МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 05. МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ПМ 06. МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	Кабинет организации производства (№ 106 )	оперативное управление
ПМ 07. Выполнение работ по профессии повара	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ВЧ.01. Организация обслуживания	Кабинет барного дела (№105)	оперативное управление
ВЧ.02. Контроль качества продукции и услуг	Кабинет химии и экспертизы качества товаров(№306)	оперативное управление
ВЧ.03. Товароведение продовольственных товаров	Кабинет организации производства (№ 106 )	оперативное управление
ВЧ.04. Технология продукции общественного питания	Кабинет технологии приготовления пищи (№102) Лаборатория технологии приготовления пищи (№ 101)	оперативное управление
ВЧ.05. Барное дело	Кабинет барного дела (№105)	оперативное управление
ВЧ.06. Экономика отрасли	Кабинет экономики и анализа ФХД (№314)	оперативное управление
ВЧ.07. Менеджмент	Кабинет маркетинга и менеджмента (№118)	оперативное управление
ВЧ.08. Русский язык и культура речи	Кабинет русского языка и литературы (№312)	оперативное управление
ВЧ.09. Основы права	Кабинет отраслей права (№313)	оперативное управление

ВЧ.10. Основы социологии и политологии	Кабинет социально-экономических дисциплин (№221)	оперативное управление
ВЧ.11. Психология и этика профессиональной деятельности	Кабинет гуманитарных дисциплин (№323)	оперативное управление
ВЧ.12. Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин (№221))	оперативное управление
ВЧ.13. Дизайн кулинарной продукции	Мастерская рисунка и живописи (№301)	оперативное управление
ВЧ.14. Бухгалтерский учет в общественном питании	Учебная бухгалтерия (№303)	оперативное управление
ВЧ.15. Документационное обеспечение управления	Кабинет документационного обеспечения управления (№319)	оперативное управление
ВЧ.16. Оборудование предприятий общественного питания	Кабинет технического оснащения и охраны труда (№ 107)	

Материально-техническая база находится в удовлетворительном состоянии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий и контрольных работ, семинаров, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов и индивидуальных проектов;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы:

- а) текущую;
- б) промежуточную;
- в) итоговую государственную аттестацию.

Данные типы контроля служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования их работы, а также совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, необходимую для постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины или профессионального модуля, так и их раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого модульного контроля. Модульный контроль осуществляется в конце изучения профессионального модуля. В определенной степени модульный контроль представляет собой этап итоговой аттестации обучающегося и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций при освоении определенного вида профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся может осуществляться в таких видах как:

- а) устный опрос;
- б) письменная работа;
- в) контроль с помощью технических средств и информационных систем.

Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций, в том числе: в процессе беседы преподавателя и обучающегося; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем использования компьютерных программ. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться устные и письменные испытания.

К формам контроля относятся:

- тестирование;
- собеседование;
- контрольная работа;
- творческая работа;
- реферат;
- индивидуальный проект;
- отчет по практике;
- курсовая работа;
- зачет, в том числе дифференцированный;
- экзамен.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, зачет, экзамен по дисциплине, профессиональному модулю. Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения с обучающимся.

Собеседование - специальная беседа преподавателя со обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности обучающегося, определяемые учебным планом по специальности. Зачеты служат формой проверки качества усвоения учебного материала на занятиях, при выполнении обучающимися практических заданий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, и в том числе дифференцированный устанавливается по утвержденной шкале оценивания (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций или представители работодателей.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - выбор технологий подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для	Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального



	<p>сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции различными методами.</li> </ul>	<p>о модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- выбор технологий подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для</li> </ul>	

	<p>предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- выбор технологий подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для</li> </ul>	

	<p>сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки качества и безопасности готовой домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- выбор технологий приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении канапе, лёгких и сложных холодных закусок;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul>	<p>Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- точность выполнения расчётов по</li> </ul>	

	<p>формулам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор технологий приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов</li> </ul>	

	<p>контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных холодных соусов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных супов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных супов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных супов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных супов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных супов различными методами.</li> </ul>	<p>Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих соусов;</li> </ul>	

	<p>в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных горячих соусов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных горячих соусов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными методами.</li> </ul>	

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор технологий приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим</li> </ul>	<p>Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

	<p>оборудованием для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с ГОСТ. Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор технологий приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- обоснование выбора температурных</li> </ul>	<p>Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

	<p>и временных режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных холодных десертов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбор технологий приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых сложных горячих десертов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора основных показателей работы структурных подразделений;</li> <li>- точность оценки и качество планирования основных показателей работы структурных подразделений;</li> <li>- точность выполнения расчетов;</li> <li>- демонстрация точности расчетов основных показателей работы структурных подразделений.</li> </ul>	<p>Зачеты по практике по профилю специальности и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество планирования и анализ организации работы исполнителей;</li> <li>- точность и грамотность составления технической документации;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество рекомендаций по разработке требований к работе структурных подразделений;</li> <li>- демонстрация точности и правильности планирования рабочих мест для исполнителей.</li> </ul>	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и грамотности разработки должностных обязанностей работников структурных подразделений;</li> <li>- качество рекомендаций по разработке графиков работы и таблиц рабочего времени;</li> <li>- качество и правильность учета рабочего времени трудового коллектива.</li> </ul>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество рекомендаций по разработке оценочных заданий;</li> <li>- качество определения критериев по выбору поставщиков, перевозчиков;</li> <li>- качество рекомендаций по совершенствованию системы управления запасами;</li> <li>- качество анализа и проектирования каналов распределения;</li> <li>- точность расчета потребителей материальных запасов.</li> </ul>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- качество планирования и анализа системы документооборота;</li> <li>- качество рекомендаций по совершенствованию документооборота;</li> <li>- точность и грамотность оформления документации;</li> <li>- определение способов и методов составления и использования технологических и технико-технологических карт.</li> </ul>	
ПК 07.01. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- выбор технологий приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим</li> </ul>	<p>Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен по профессиональному модулю.</p>

	<p>оборудованием для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых блюд из овощей и грибов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.02. Организовывать и проводить приготовление гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- выбор технологий приготовления гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и</li> </ul>	

	<p>хранении гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.03. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления супов и соусов;</li> <li>- выбор технологий приготовления супов и соусов;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления супов и соусов в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления супов и соусов;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении супов и соусов;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых супов и соусов различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.04. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- выбор технологий приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления блюд из рыбы в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование</li> </ul>	

	<p>электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении блюд из рыбы;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых блюд из рыбы различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.05. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбор технологий приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления блюд из мяса и домашней птицы в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых блюд из мяса и домашней птицы различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.06. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбор технологий приготовления холодных блюд и закусок;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении холодных блюд и закусок;</li> <li>- точность оценки качества и безопасности готовых холодных блюд и закусок различными методами.</li> </ul>	
<p>ПК 07.07. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости органолептической оценки качества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- выбор технологий приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- точность выполнения расчётов по формулам;</li> <li>- определение безопасного пользования производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с ГОСТ Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие требования по безопасности и методы испытаний;</li> <li>- обоснование выбора методов контроля качества и безопасности приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- обоснование выбора температурных и временных режимов при подаче и хранении сладких блюд и напитков;</li> </ul>	



	- точность оценки качества и безопасности готовых сладких блюд и напитков различными методами.	
--	--	--

<b>Результаты (освоенные компетенции) общие</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формирование интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области социальной защиты населения. Представление эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выявление способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность в области социального обеспечения.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использование различных источников, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Формирование навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельная постановка и определение задач профессионального и личностного развития. Планирование обучающимися повышения квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Активизация интереса к инновациям в области технологии продукции общественного питания.	

**Государственная итоговая аттестация** представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) с учетом региональных требований.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

**Выпускная квалификационная работа (ВКР)** преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессиональной образовательной программы по данной специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Темы ВКР определяются преподавателями техникума и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем обсуждается на заседаниях цикловых методических комиссий техникума с участием председателей ГЭК, согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию

одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителей оформляется приказом директора техникума. По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания,
- практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

ВКР содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание (оглавление);
- введение;
- основную часть (разделы и подразделы);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Каждый структурный элемент ВКР (кроме подразделов) начинается с нового листа.

Титульный лист - это первая страница работы, на которой в определенном порядке размещаются сведения о названии работы, об авторе, руководителе.

Реферат по содержанию представляет собой аннотацию к ВКР и содержит основные характеристики: тема, ключевые слова, объект, предмет, цель, методы исследования, практическую значимость, структуру работы.

Оглавление (содержание) должно давать полное представление о структуре работы: включать введение, наименование всех разделов, подразделов (пунктов), заключение, список использованных источников и наименование приложений.

Во введении (объемом 2-3 с.) обосновывается тема исследования, ее актуальность, формулируется цель, задачи, определяется объект исследования, предмет, методы сбора и

обработки материалов (при необходимости - проведение эксперимента), практическая значимость проведенного исследования, структура работы. Возможно изложение положений защиты.

В основной части ВКР (2-3 главы) излагаются теоретические положения и подходы к изучению проблемы, степень ее изученности, раскрывается содержание поставленных автором задач и пути их решения, приводятся результаты самостоятельного изыскания и эксперимента дается критический анализ литературы по теме.

В конце каждой главы даются выводы, рекомендации, предложения по качественно-количественному улучшению исследуемого вопроса и проблемы в целом, отмечается личный вклад автора в проведенное исследование.

Первая глава при этом носит теоретический характер и выполняется на основе анализа теоретических источников, обобщения опыта работы практиков.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных в работе источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.32-2001. Все данные в списке приводятся в строгой последовательности, с необходимыми элементами библиографического описания. Нумерация источников дается в алфавитном порядке.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

После списка использованных источников в ВКР размещают приложения. В приложении даются анкеты, тесты, рисунки, схемы, графики, диаграммы, таблицы, фотографии, копии документов, разработки занятий, описание эксперимента и пр. В приложении можно дать акты о внедрении результатов исследования автора, список авторских опубликованных работ по теме ВКР (если имеется).

В тексте выполненной работы на все приложения должны быть даны ссылки.

В случае большого числа приложений оформляется титульный лист «Приложения» с их нумерацией и названием. Возможно оформление приложений в отдельном томе.

Объем выпускной квалификационной работы составляет 30-50 страниц печатного текста без приложений.

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются

специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и других.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита производится на открытом заседании ГЭК. Во время защиты обучающийся использует подготовленную презентацию, наглядный и раздаточный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

Решение ГЭК оформляется протоколом. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

**Программа государственной итоговой аттестации и тематика выпускных квалификационных работ (в приложении)**

## 6. АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной 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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

### АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- 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 нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ** **учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 190 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ** **учебной дисциплины ОГСЭ.4 Физическая культура**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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



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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 162 часа.

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ЕН.01 Математика**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ЕН. 03 Химия

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 174 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 116 часов; самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена**  
**в пищевом производстве**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ  
 учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

**учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

**учебной дисциплины ОП.04. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 19 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;



- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

### учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 57 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 19 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ  
 учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-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 в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в 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.

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

Всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов.

практика по профилю специальности – 108 часов.

#### **Содержание разделов ПМ:**

**МДК.01.01.** Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

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



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

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

Всего – 441 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов.

практика по профилю специальности – 216 часов.

#### **Содержание разделов ПМ:**

**МДК.02.01.** Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

Всего – 486 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов.

практика по профилю специальности – 216 часов.

**Содержание разделов ПМ:**

**МДК.03.01.** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

Всего – 555 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 375 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.

практика по профилю специальности – 180 часов.

**Содержание разделов ПМ:**

**МДК.04.01.** Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

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

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

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

Всего – 309 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов.

учебная практика – 72 часа;

практика по профилю специальности – 144 часа.

#### **Содержание разделов ПМ:**

**МДК.05.01.** Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

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

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

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

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

Всего – 315 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 243 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 81 час.

практика по профилю специальности – 72 часа.

#### **Содержание разделов ПМ:**

**МДК.06.01.** Управление структурным подразделением организации

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

#### **профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ профессии повара**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 07.01. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 07.02. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 07.03. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов.

ПК 07.04. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы.

ПК 07.05. Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 07.06. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 07.07. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента простой кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления кулинарной продукции.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся **должен знать**:

- ассортимент кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;

- технологию приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- температуру подачи кулинарной продукции;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего – 126 часов, в том числе:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

учебная практика – 72 часа.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ  
учебной дисциплины ВЧ.01. Организация обслуживания**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

**учебной дисциплины ВЧ.02. Контроль качества продукции и услуг**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять, по прямым и косвенным признакам, соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;
- проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

- основные понятия и определения в области контроля качества;
- нормативно – правовую базу контроля качества;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб продукции;
- организацию контроля качества в общественном питании;

– виды фальсификации и идентификации сырья, готовой продукции, услуг общественного питания, способы их обнаружения и меры предупреждения.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

### **учебной дисциплины ВЧ.03. Товароведение продовольственных товаров**

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров;
- диагностировать дефекты продовольственных товаров;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.

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

- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- товароведную характеристику продовольственных товаров;
- оценку качества и факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество;
- упаковку, маркировку, условия хранения продовольственных товаров.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

## учебной дисциплины ВЧ.04. Технология продукции общественного питания

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

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

- основные понятия и термины, определения в области технологии, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции;
- процессы, формирующие качество готовой продукции;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ВЧ.05. Барное дело**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов; самостоятельной работы обучающегося – 25 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ  
учебной дисциплины ВЧ.06. Экономика отрасли**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- определять организационно-правовые формы организации;



- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации.

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

- сущность организации как основного звена экономики отрасли;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- методы оценки эффективности их использования ресурсов;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых, финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности предприятия, методику их расчета.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ  
 учебной дисциплины ВЧ.07. Менеджмент**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения;
- анализировать организационные структуры управления;

- проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- принимать эффективные решения, используя систему методов управления;
- учитывать особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.

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

- сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития;
- методы планирования и организации работы подразделения;
- принципы построения организационной структуры управления;
- основы формирования мотивационной политики организации;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- внешнюю и внутреннюю среду организации;
- цикл менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- систему методов управления;
- методику принятия решений;
- стили управления,
- коммуникации, принципы делового общения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 25 часов.

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ВЧ.08. Русский язык и культура речи**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- свободно владеть русским литературным языком;
- вести гармоничный диалог;

- добиваться успеха в процессе коммуникации;
- строить тексты разной функциональной принадлежности;
- владеть лексическими, орфоэпическими, грамматическими, орфографическими и пунктуационными нормами современного языка.

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

- понятие языковой нормы и процесс её исторического развития;
- основные черты современной произносительной нормы;
- нормы ударения в современном русском языке;
- лексические нормы;
- трудные случаи употребления различных частей речи;
- синтаксические нормы современного русского языка;
- стилистические нормы;
- функциональные стили современного русского языка;
- невербальные средства коммуникации.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 26 часов.

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ учебной дисциплины ВЧ.09. Основы права**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина в РФ;
- механизмы защиты прав и свободы в РФ.

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

- применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;

- анализировать различные жизненные ситуации с точки зрения их соответствия нормам права, распознавать случаи нарушения правовых норм и наступления юридической ответственности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ВЧ.10. Основы социологии и политологии**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ориентироваться в социально-политических проблемах;
- понимать закономерности развития и функционирования общества и личности;
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

- социальную значимость своей будущей профессии;
- социальную структуру, социальное расслоение, социальное взаимодействие, основные социальные институты общества;
- особенности процесса социализации личности, формы регуляции и саморегуляции социального поведения;
- социальные движения и другие факторы социального изменения и развития;
- сущность власти, субъекты политики, политические отношения и процессы (в России и в мире в целом);
- политические системы и политические режимы, человеческое измерение политики.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ** **учебной дисциплины ВЧ.11. Психология и этика профессиональной деятельности**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ориентироваться в вопросах психологии;
- понимать закономерности развития и функционирования психики человека;
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- применять знания по этике профессиональной деятельности.

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

- значимость своей будущей профессии;
- психические свойства личности, психологию общения, взаимодействия в группе;
- особенности процесса формирования личности, формы регуляции и саморегуляции поведения;
- психологию конфликта, пути преодоления конфликта в профессиональной деятельности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

### **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ** **учебной дисциплины ВЧ.12. Эффективное поведение на рынке труда**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**

**(ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- формировать представление о рынке труда;
- формировать стратегию профессиональной успешности;
- осваивать навыки поиска работы;
- ориентироваться в определениях;
- составлять план деловой беседы;
- создавать хорошее впечатление о себе;
- организовывать деловые телефонные разговоры;
- предотвращать конфликтные ситуации.

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

- основные этапы поиска работы;
- где и как собирать информацию о вакансиях;
- навыки самопрезентации;
- правила составления резюме;
- особенности собеседования с работодателем при встрече и по телефону.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**  
**учебной дисциплины ВЧ.13. Дизайн кулинарной продукции**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- использовать на практике методы эскизирования работы подразделения;
- анализировать возможные методы решения поставленной задачи;
- применять в профессиональной деятельности приемы лепки из теста;
- принимать эффективные решения, используя знания композиции и цветоведения;
- эскизировать продукцию.

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

- сущность и характерные черты современного дизайна, историю его развития;
- способы цветообразования;
- методы эскизирования работы изделия;
- принципы построения формальной, объемной и пространственной композиций;
- основы формирования мотивов ритма и орнамента;
- особенности работы по мелкой пластике в области профессиональной деятельности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

### **учебной дисциплины ВЧ.14. Бухгалтерский учет в общественном питании**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- использовать экономическую, нормативно-правовую информацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;
- документально оформлять хозяйственные операции различного типа.

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

- основные положения теории бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- нормативно-правовую базу и методические материалы по организации бухгалтерского учета и методам его ведения;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

### **учебной дисциплины ВЧ.15. Документационное обеспечение управления**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ**

### **учебной дисциплины ВЧ.16. Оборудование предприятий общественного питания**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (ОК и ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- облегчать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-техническое оборудование с соблюдением правил безопасности.

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

## **АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ производственной (преддипломной) практики**

### **1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

### **1.2. Требования к результатам освоения практики**

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения программы производственной (преддипломной) практики студент быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по профессии повара

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания и аттестационный лист.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

Закрепление баз практики осуществляется на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

В период практики студенты работают в соответствии с примерным тематическим планом работы:

- знакомятся со структурой и организацией работы учреждения в целом,
- изучают охрану труда и технику безопасности, требования к работе и ознакомление с должностными инструкциями,
- выполняют технически задания и проекты,
- осуществляют сбор практического материала по одной, выбранной из укрупненной группы, темы выпускной квалификационной работы,
- обрабатывают собранные материалы и документы,
- формируют первый вариант ВКР,
- оформляют документацию по практике.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часов).