

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

*Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Разработчик: Балдина Л.С.*

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 изучения учебной 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:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **196** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **16** ч;

самостоятельная работа обучающегося - **180** часов.

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

*Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
Разработчики: Моторина Елена Львовна*

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 09.02.01 Компьютерные системы и комплексы.

**Место дисциплины «Физическая культура» в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина «Физическая культура» входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и направлена на формирование ОК 2,3,6.

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

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 учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося **324 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **8 часов**,

самостоятельная работа обучающегося **316 ч**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. «Экологические основы природопользования»**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)*

*Разработчик: Фертova Наталья Сергеевна*

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 освоить профессиональные компетенции:

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:

- 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.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **6 ч**, самостоятельная работа обучающегося **45 ч**.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Коверина Нина Михайловна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, обязательной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 освоить профессиональные компетенции:

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:

- 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.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **188 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **22 часа**, из них **8 часов** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **166 часов** и консультации.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. «ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Васильева Надежда Александровна*

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 освоить профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

– способы создания, функции и классификацию документов;

– унифицированные системы документов, правила их составления;

– организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **51 час**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **8 часов**, из них **4 часа** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **43 часа** и консультации.

### **Форма промежуточной аттестации.**

Дифференцированный зачет

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Гроза Мария Михайловна, Леленкова Елена Николаевна, Пиштокова Татьяна Романовна.*

ПМ.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### Базовая часть

В результате освоения 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 освоения 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 освоения 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

#### Вариативная часть

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- Разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложных блюд;
- Расчета массы овощей и грибов для полуфабрикатов;
- Организации технологического процесса подготовки овощей и грибов для приготовления сложных блюд;
- Подготовки овощей и грибов для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- Контроля качества и безопасности подготовленных овощей и грибов.
- В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов;
- Принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд;
- Выбирать различные способы и приемы для подготовки овощей и грибов для приготовления сложных блюд;
- Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании и хранении овощей и грибов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд;
- Основные характеристики и пищевую ценность овощей и грибов ;
- Требования к качеству овощей и грибов;
- Требования к безопасности хранения овощей и грибов в охлажденном и замороженном виде;
- Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей и грибов;
- Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов;
- Методы обработки и подготовки овощей и грибов птицы для приготовления сложных блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей и грибов;
- Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов;
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;
- Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов для приготовления сложных блюд.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **153 часа**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **33 часа**, из них **5 часов** лабораторных и **10 часов** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося **120 часов**

Производственная практика (по профилю специальности) – **72 часа**.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен по профессиональному модулю.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчик: Пиштокова Татьяна Романовна*

ПМ.02 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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 освоения 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;
- приготовления, сервирования, оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных, тёплых салатов и салатов-коктейлей, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.
- приготовления, сервирования, оформления сложных горячих закусок;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

В результате освоения 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 и горячих закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

В результате освоения 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.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **265 часов**, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **37 часов**, из них **8 часов** лабораторных и **12 часов** практических занятий;  
самостоятельная работа обучающегося **228 часов** и консультации.  
Производственная практика (по профилю специальности) – **72 часа**.

**Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен по профессиональному модулю.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Потапенко Наталия Владимировна, Бондарева Анжелика  
Владимировна*

ПМ.06 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

ПК 6.6. Организовывать и контролировать работу производства предприятия общественного питания.

ПК 6.7. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

### Базовая часть

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- составлять графики выхода на работу и вести таблицу учёта рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- составлять различные виды меню.

В результате освоения 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 учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчёта экономических показателей;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения и работу складского хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства.

#### Вариативная часть

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации работы структурного подразделения (бригады);
- проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- организовывать работу производства предприятия общественного питания;
- контролировать работу производства предприятия общественного питания;
- организовать рабочее место;
- планировать потребность в сырье в соответствии с плановым заданием;
- работать с нормативной документацией;
- проверять рабочее место на соответствие требований охраны труда;
- проводить учет денежных средств;
- оформлять денежные и кассовые документы;
- рассчитывать заработную плату;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет затрат на производство и калькулирование себестоимости;
- проводить учет готовой продукции и ее реализации;
- проводить учет текущих операций и расчетов;
- проводить учет труда и заработной платы;

- проводить учет финансовых результатов и использования;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- нормативные требования к устройству, оборудованию и содержанию производственных помещений, процессам механической и тепловой кулинарной обработки продуктов.
- основные приемы организации работы исполнителей;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчёта экономических показателей.
- 

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **296 часов**, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **70 часов**, из них **18 часов** практических занятий; курсового проектирования – **20 часов**; самостоятельная работа обучающегося **226 часов** и консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) – **36 часов**.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Экзамен по профессиональному модулю.



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)*

*Разработчики: Леленкова Елена Николаевна, Гроза Мария Михайловна,  
Пиштокова Татьяна Романовна*

ПМ.07 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить общие компетенции:

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 профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.4. Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.

ПК 7.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.

ПК 7.7. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.8. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.

ПК 7.9. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.

ПК 7.10. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.

ПК 7.11. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.

ПК 7.12. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.

ПК 7.13. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.

ПК 7.14. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПК 7.15. Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

ПК 7.16. Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров

ПК 7.17. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;
- обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;
- расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- приготовления основных супов, соусов;
- приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- приготовления простых и основных блюд из рыбы;
- приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы;
- приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
- приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ;
- соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий;

основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;

- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;
- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;
- распознавать ассортимент;
- проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;
- диагностировать дефекты.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- требования к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки;
- виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;
- способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов;
- правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности;
- технику нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования;
- основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов рыб, мяса, птицы;
- правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;
- технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи с учетом требований техники безопасности;
- способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;
- технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- требования к качеству готовых блюд;
- технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- температурный и санитарный режимы приготовления блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;
- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности хранения приготовленных блюд;
- классификацию и ассортимент;
- товароведные характеристики пищевых продуктов;
- оценку качества продуктов;
- упаковку, маркировку, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **458 часов**, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **52 ч**, из них **26 ч**  
 лабораторных и практических занятий;  
 самостоятельная работа обучающегося **406 часов**.

Учебная практика– **540 часов**.

#### **Форма промежуточной аттестации.**

Квалификационный экзамен.