

# Аннотации к программам дисциплин (модулей)

## П.00 Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

### **2. Цель изучения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

### **3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 32 часа.

### **4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 3 с. – экзамен.

### **5. Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Основы микробиологии:** Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов.

**Тема 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания:** Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Правовые основы санитарии.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 «Физиология питания» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Физиология питания» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

#### **2. Цель изучения дисциплины**

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

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

**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.

#### **3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

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

#### **4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 3 с. – **экзамен.**

#### **5. Содержание дисциплины:**

**Тема1.** Введение

**Тема2.** Пищеварение. Усвоение основных пищевых веществ. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

**Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.**

Рациональное питание. Питание детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

#### **6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

#### **7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

**2. Цель изучения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**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.

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 72 часа.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 1 семестр. – Экзамен, 2-семестр – экзамен.

**5. Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Ассортимент и качество продовольственных продуктов:** Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары и кондитерские товары. Пищевые жиры. Яйцо и продукты его переработки. Мясные товары. Рыбные товары.

**Тема 2. Хранение и транспортирование продовольственных товаров:** Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Методы хранения. Транспортирование товаров.

**Тема 3. Товарные запасы:** Рациональная организация снабжения. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Технологический процесс товародвижения. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Материальная ответственность. Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Учет поступления продуктов, товаров и тары. Приемка товаров на складе. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. Характеристика средств и предметов материально-технического оснащения. Организация материально-технического снабжения.

**Тема 4. Сохранность запасов и расход продуктов на производстве:** Складское хозяйство. Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов. Организация тарного хозяйства. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Инвентаризация продуктов, товаров и тары. Порядок отпуска продуктов на производство.

#### **4. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

#### **5. Составитель**

Олейникова Светлана Александровна преподаватель специальных дисциплин

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

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

**2. Цель изучения дисциплины**

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.

**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 приёмы обеспечения информационной безопасности.

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 3 курс б с. – **дифференцированный зачет.**

**5. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики.

Тема 2. Технические средства автоматизированных систем.

Тема 3. Программное обеспечение профессиональной деятельности.

Тема 4. Технология подготовки текстовых документов в MSWord. Автоматизированная обработка документов с использованием специальных программ.

Тема 5. Технология обработки числовой информации. Автоматизация калькуляционных расчётов в MSExcel.

Тема 6. Технологии работы с массивами информации в базе данных MSAccess.

Тема 7. Технологии создания презентации в программе MSPowerPoint.

Тема 8. Технологии использовании глобальной сети Internet в профессиональной деятельности. Информационная безопасность и защита информации.

**5. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**6. Составитель**

Глухова Людмила Алексеевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

**2. Цель изучения дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**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.

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 20 часа.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 3 с. – **дифференцированный зачет.**

**5. Содержание дисциплины:**

**Тема 1. Основы стандартизации:** Предмет, задачи, структура дисциплины. Методологические основы стандартизации и технического регулирования. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Характеристика стандартов разных категорий. Оценка и подтверждение соответствия. Международная и региональная стандартизация.

**Тема 2. Основы метрологии:** Структурные элементы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Средства и методы измерений. Государственный метрологический надзор. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСП).

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, практические работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

**2. Цель изучения дисциплины.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 5 с. – **дифференцированный зачет.**

**5. Содержание дисциплины:**

**Введение**

**Раздел 1.** Основы правового статуса человека и гражданина в РФ. Тема 1.1 Основы правового статуса человека и гражданина в РФ.

**Раздел 2.** Основы гражданского права. Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений. Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Тема 2.3 Организационно- правовые формы юридических лиц. Тема 2.4 Правовое регулирование договорных отношений. Тема 2.5 Договоры купли-продажи, их виды. Тема 2.6 Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и порядок судебной защиты.

**Раздел 3.** Основы трудового права и социальной защиты граждан. Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений, занятости и трудоустройства. Тема 3.2. Трудовой договор. Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Тема 3.4. Трудовой распорядок и дисциплина труда. Тема 3.5. Материальная ответственность сторон трудового договора. Тема 3.6. Защита трудовых прав работников. Тема 3.7. Социальное обеспечение граждан. **Раздел 4.** Основы административного права. Тема 4. 1. Законодательство об административных правонарушениях. Тема 4. 2. Административные правонарушения и административная ответственность. Тема 4. 3. Административные наказания: понятие и виды, цели и их эффективность.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

**2. Цель изучения дисциплины.**

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.

**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.

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 84 часа;  
самостоятельной работы - 34 часа.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 7 с. – **дифференцированный зачет.**

**5. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1.** Основы экономики. Тема 1.1 Предмет и история экономической науки. Тема 1.2. Экономические основы деятельности предприятий общественного питания. Тема 1.3. Конечные финансовые показатели работы предприятия.

**Раздел 2.** Тема 2.1. Система методов управления организацией. Тема 2.2. Деловое и управленческое общение

**Раздел 3.** Тема 3.1. Методологические основы маркетинга. Тема 3.2. Практический маркетинг.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Савченко Валентина Александровна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОПД. 08. «Охрана труда» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Охрана труда» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

## **2. Цель изучения дисциплины**

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

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

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

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

## **3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося -14 часов.

## **4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 5 с. –**Экзамен.**

## **5. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Характеристика правовых и организационных основ охраны труда. Обеспечение охраны труда: роль и назначение. Организация охраны труда в организациях. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Тема 2. Производственная санитария. Условия труда на предприятиях общественного питания. Вредные производственные факторы.

Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность. Техника безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, практические работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОПД. 10. «Техническое оснащение предприятий общественного питания» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

**2. Цель изучения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 116 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 49 часов.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 4.с- диф. зачет 5 с. – экзамен.

**5. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Механическое оборудование.** Детали машин. Электросиловые аппараты и электропривод. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.

**Раздел 2. Основы теплотехники.** Теплогенерирующие устройства. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

**Раздел 3. Холодильное оборудование.** Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе дисциплины ОПД. 11. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания**

**1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» принадлежит к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

**2. Цель изучения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства:
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

**знать:**

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

**3. Объем учебных часов и виды учебной работы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 154 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 66 часов.

**4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации (по семестрам) 7 с. – дифференцированный зачет.

**5. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.** Тема 1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Тема 2. Структура производства. Тема 3. Оперативное планирование работы производства. Тема 4. Организация работы основных производственных цехов. Тема 5. Организация работы вспомогательных помещений и раздаточных линий.

**Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.** Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания. Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

**6. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**7. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и дополнительными требованиями колледжа по специальности СПО *19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

– разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и овощей для сложных блюд;

– расчета массы мяса, рыбы, птицы и овощей для изготовления полуфабрикатов для сложных блюд;

– организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и овощей 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 подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы.

### **уметь:**

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

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

– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

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

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность мяса, рыбы, овощей домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству поступающего сырья мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, домашней птицы и субпродуктов;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, овощей и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, овощей, рыбы и домашней птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.

### 3. Объем учебных часов:

- всего – 414 часов, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов; из них 80 часов лекций и 124 часа лабораторных и практических;  
 самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;  
 производственной практики – 72 часа.  
 Учебной практики -36 часов.

### 4. Формы контроля:

- форма промежуточной аттестации МДК 01.01 2 курс 3 семестр - **дифференцированный зачет**; МДК 01.0 1 2 курс 4 семестр – дифференцированный зачет;  
 ПП 01 2 курс 4 семестр - **дифференцированный зачет**;  
 УП 01 2 курс 4 семестр - **дифференцированный зачет**;  
 ПМ 01 - экзамен квалификационный.

### 5. Содержание профессионального модуля:

<b>МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление

полуфабрикатов из нее
Производственная практика
Учебная практика

**5. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**6. Составитель**

Котлярова Светлана Владимировна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и дополнительными требованиями колледжа по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- 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;

**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;

**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.

### 3. Объем учебных часов:

всего – 258 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов; из них 56 часов лекций и 56 часов лабораторных и практических;

самостоятельной работы обучающегося – 44 часа;

производственной практики – 54 часа.

Учебной практики- 36 часов.

### 4. Формы контроля:

форма промежуточной аттестации МДК 02.01 2 курс 4 семестр – экзамен;

ПП 02 2 курс 4 семестр - дифференцированный зачет;

УП 02 2 курс 4 семестр - дифференцированный зачет;

ПМ 02 - экзамен квалификационный.

### 5. Содержание профессионального модуля::

<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>
Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы
Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок
Тема 1.5. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
Производственная практика
Учебная практика

### 5. Основные образовательные технологии

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

### 6. Составитель

Котлярова Светлана Владимировна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и дополнительными требованиями колледжа по специальности СПО *19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров* в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7. ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
8. ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
9. ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
10. ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **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;

### **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 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

### 3. Объем учебных часов:

- всего – 1230 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 870 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 580 часов; из них 208 часов лекций и 348 часов лабораторных и практических; 24 часа - курсовое проектирование;
- самостоятельной работы обучающегося – 218 часов;
- производственной практики – 288 часов.
- Учебной практики – 72 часа.

### 4. Формы контроля:

- форма промежуточной аттестации МДК 03.01 3 курс 6 семестр – дифференцированный зачет;
- 4 курс 7 семестр – дифференцированный зачет;
- ПП 03 4 курс 8 семестр - **дифференцированный зачет;**
- УП 03. 4 курс 8 семестр - **дифференцированный зачет;**
- ПМ 03 - экзамен квалификационный.

### 4. Содержание профессионального модуля:

<b>МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>
Тема 1.1. Процессы, формирующие качество общественного питания
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов
Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
Тема 1.5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы
Тема 1.6. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов
Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
Тема 1.8. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из яиц.
Тема 1.9 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из творога.
Тема 1.10. Организация и технология приготовления сложных кулинарных мучных блюд.
Тема 1.11. Организация и технология приготовления блюд для диетического и профилактического питания.
Тема 1.12. Организация и технология приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей.
Тема 1.13. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.
Производственная практика

**5. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**6. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и дополнительными требованиями колледжа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

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

– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– контроля качества и безопасности готовой продукции;

– организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным 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;

**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.

### **3. Объем учебных часов:**

всего – 432 часа, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов; из них 90 часов лекций и 66 часов лабораторных и практических;  
 самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;  
 производственной практики – 72 часа  
 учебной практики -36 часов.

### **4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации МДК 04.01 2 курс 4 семестр - **дифференцированный зачет**; 3 курс 5 семестр - **экзамен**;  
 ПП 04 3 курс 5 семестр - **дифференцированный зачет**.  
 УП 04. 3 курс 5 семестр - **дифференцированный зачет**.  
 ПМ 04 - экзамен квалификационный.

### **5. Содержание профессионального модуля:**

<b>МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
Тема 1.1. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству
Тема 1.2. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.
Тема 1.3. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.
Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
Тема 1.5. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
Тема 1.6. Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста.
Тема 1.7. Организация и технология приготовления праздничных тортов.
Тема 1.8. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
Тема 1.9. Производство диетических, детских и национальных мучных кондитерских изделий.
Тема 1.10. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
Производственная практика
Учебная практика

### **5. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

### **6. Составитель**

Олейникова Светлана Александровна преподаватель специальных дисциплин

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

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и дополнительными требованиями колледжа по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1 ПК 5.1 организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

2 ПК 5.2 организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и 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;

**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, тиррина, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, 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.

### **3. Объем учебных часов:**

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов; из них 54 часа лекций и 66 часов лабораторных и практических;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

производственной практики – 54 часа.

Учебная практика -36 часов.

### **4. Формы контроля:**

форма промежуточной аттестации МДК 05.01 – экзамен;

ПП 05 3 курс 6 семестр - дифференцированный зачет;

УП 05 3 курс 6 семестр - дифференцированный зачет;

ПМ 05 - экзамен квалификационный.

### **6. Содержание профессионального модуля:**

<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>
Тема 1.1. Процессы, формирующие качество при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов
Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.
Производственная практика

**5. Основные образовательные технологии**

Лекции, объяснительно-иллюстрационный метод с элементами проблемного изложения, лабораторные работы, практические занятия активные и интерактивные методы, индивидуальные занятия, контрольные работы.

**6. Составитель**

Маркова Маргарита Николаевна преподаватель специальных дисциплин