

АННОТАЦИИ

к рабочим программам дисциплин в составе образовательной программы ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 – Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины объектами профессиональной деятельности выпускников являются: первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Цели изучения дисциплины:

•**формирование** духовной культуры и мировоззренческой ориентации студентов;
осознание ими своего места и роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности;

•**формирование чувства личной** ответственности за свои поступки;
выбор форм и направления своей деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

ознакомить студентов с основными законами развития и функционирования природных и общественных систем;

передать знания, которые будут способствовать формированию у них логического мышления, основ философского анализа общественных явлений, системы ценностных ориентаций и идеалов;

помочь студенту преобразовать, систематизировать стихийно сложившиеся взгляды в обоснованное миропонимание;

сформировать мировоззрение и способность ориентироваться в общественно – политических процессах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

уметь:

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

знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

Содержание дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков

Тема 1.2 Философия Нового и Новейшего времени

Раздел 2.

Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

Тема 2.2 Проблема сознания

Тема 2.3 Учение о познании

Раздел 3.

Тема 3.1 Философия и научная картина мира

Тема 3.2 Философия и религия

Тема 3.3 Философия и искусство.

Раздел 4.

Тема 4.1. Философия и история.

Тема 4.2. Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 – Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины объектами профессиональной деятельности выпускников являются: первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «История»:

- Дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
- Раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;
- Рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
- Показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
- Дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
- Научить использовать опыт, накопленный человечеством.

Задачи изучения дисциплины «История»:

- Способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX – XXI вв.;
- Стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;
- Дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;
- Обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

Уметь:

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

Знать:

Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX – XXI вв.);

Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI веков;

Основные процессы (интеграционные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

Назначение ООН, НАТО и других организаций и основные направления их деятельности;

О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

Содержание дисциплины

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».

Тема 1.1. Послевоенное мирное урегулирование в Европе

Тема 1.2. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».

Тема 1.3. Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости.

Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века

Тема 2.1. Крупнейшие страны мира. США.

Тема 2.2. Крупнейшие страны мира. Германия.

Тема 2.3. Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века

Тема 2.4. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония.

Тема 2.5. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай.

Тема 2.6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия.

Тема 2.7. Советская концепция «нового политического мышления».

Тема 2.8. Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX – начале XXI веков.

Тема 2.9. Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели.

Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX – начале XXI вв.

Тема 3.1. Научно-техническая революция и культура.

Тема 3.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах.

Раздел 4. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.

Тема 4.1. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации. Мировая политика

Тема 4.2. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности.

Тема 4.3. Международное сотрудничество в области противодействия международному терроризму и идеологическому экстремизму.

Тема 4.4. Российская Федерация – проблемы социально-экономического и культурного развития

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина относится к циклу общий гуманитарный и социально-экономический - базовая дисциплина.

1.3. объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины: процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Цель: Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование следующих общих и общеучебных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основной модуль

Тема 1.1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Межличностные отношения

Тема 1.2. Человек, здоровье, спорт

Тема 1.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 1.4. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 1.5. Научно-технический прогресс

Тема 1.6. Досуг

Тема 1.7. Новости, средства массовой информации

Тема 1.8. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 1.9. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 1.10. Государственное устройство, правовые институты

Раздел 2. Профессионально направленный модуль

Тема 2.1. Межличностные отношения (производственные)

Тема 2.2. Чувства, эмоции

Тема 2.3. Профессиональные качества, карьера, должности.

Тема 2.4. Страны, народы, история

Тема 2.5. Искусство, музыка, литература, авторы произведений

Тема 2.6. Туризм, краеведение

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен: **знать/понимать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

Общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)

Раздел 2. Учебно-тренировочный (физическая культура и спорт для приобретения индивидуального и коллективного практического опыта)

Тема 1. Легкая атлетика

Тема 2. Спортивные игры – волейбол

Тема 3. Спортивные игры – баскетбол

Тема 4. Спортивные игры – футбол

Тема 5. Гимнастика.

Тема 6. Лыжная подготовка.

Раздел 3. Контрольно оценочный (критерии результативности занятий)

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования:

19.02.10 - Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» является частью вариативной предметной области общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: технологическая документация; первичные трудовые коллективы.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание** формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- **дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- **освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- **овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- **применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Основные задачи курса:

- совершенствовать речевую культуру, воспитывать культурно-ценностное отношение к русской речи; способствовать полному и осознанному владению системой норм русского литературного языка; обеспечить дальнейшее овладение речевыми навыками и умениями;
- совершенствовать знания студентов о языковых единицах разных уровней и их функционирования речи;
- совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05. «Русский язык и культура речи» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальностям СПО следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

У1. Осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

У2. Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

У3. Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

У4. Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в

практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

31.Связь языка и истории, культуры русского и других народов;

32.Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

33.Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

34.Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

Должны быть сформированы общие компетенции, включающие в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Фонетика.

Раздел 3. Лексика и фразеология.

Раздел 4. Словообразование.

Раздел 5. Части речи.

Раздел 6. Синтаксис.

Раздел 7. Нормы русского правописания.

Раздел 8. Текст. Стили речи.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОГСЭ.06 СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования:

19.02.10 - Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является вариативной частью предметной области общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: технологическая документация; первичные трудовые коллективы

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Цель курса – формирование социально-психологической компетентности студентов как неотъемлемой части их профессионализма.

Задачи курса:

Раскрыть особенности феномена социальной деятельности личности, социального взаимодействия групп и сообществ, личностного и профессионального становления человека в обществе.

Сформировать устойчивый интерес к социальной психологии как науке, желание использовать полученные знания в реальной жизни и в педагогической деятельности.

Обеспечить установку на социальное и профессионально-личностное развитие, самовоспитание, самоопределение.

Учить выявлять зависимость социальных процессов и явлений от психологических особенностей личности и каждого члена социальной группы.

Развивать в рамках курса профессионально-личностные качества, необходимые педагогу: ответственность, творчество, эмпатию, организованность, рефлексивность, коммуникабельность и др.

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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретико- методологические основы социальной психологии

Раздел 2. Социальная психология личности

Раздел 3. Социальная психология общения и взаимодействие людей

Раздел 4. Психология социальных обществ

Раздел 5. Прикладные отрасли социальной психологии

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования:

19.02.10 - Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина является вариативной частью предметной области общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: технологическая документация; первичные трудовые коллективы

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины

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

- Решать стратегические и тактические задачи организации;
- работать с документацией предпринимательской деятельности;
- поддерживать деловую репутацию.

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

историю развития предпринимательства;

- сущность, виды и формы предпринимательства;
- нормативно – правовое регулирование предпринимательства;
- порядок создания субъектов предпринимательской деятельности;
- типовую структуру и требования к разработке бизнес- плана;
- источники и виды предпринимательских рисков;
- деловую и профессиональную этику.

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.

Содержание дисциплины

Раздел 1 История развития предпринимательства и его место в современной экономике.

Тема 1.1 Характеристика предпринимательства

Тема 1.2. Виды предпринимательства.

Раздел 2 Субъекты предпринимательской деятельности

Тема 2.1. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательства.

Тема 2.2 Нормативно – правовые акты по организационно - правовым формам предпринимательской деятельности

Раздел 3. Условия и процессы осуществления предпринимательской деятельности

Тема 3.1. Характеристика производственного планирования

Тема 3.2. Планирование персонала и финансовое планирование

Тема 3.3 Стратегия финансирования и правила ведения учета и отчетности

Раздел 4. Культура предпринимательской деятельности

Тема 4.1. Деловая этика и этический кодекс предпринимателя Корпоративная культура

Тема 4.2 Организация деловых контактов

Раздел 5 Бизнес- план предпринимательской деятельности

Тема 5.1. Бизнес план и его структура

Тема 5.2 План технического развития предприятия. Финансовое планирование.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика является базовой, входит в математический и общий естественно-научный цикл.

1.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника при изучении дисциплины:

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4 Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

Цели изучения дисциплины:

- Формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- Развитие логического мышления, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- Воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Задачи изучения дисциплины:

- Уметь использовать математические идеи и методы в профессиональной деятельности;
- Уметь определять различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;
- Уметь использовать на практике приобретённые знания и умения: индивидуальный учебный опыт в построении математических моделей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

обладать профессиональными компетенциями:

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.

уметь:

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

знать:

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Математический анализ

Тема 1.1. Дифференциальное исчисление

Тема 1.2 Интегральное исчисление

Тема 1.3 Обыкновенные дифференциальные уравнения

Тема 1.4 Дифференциальные уравнения в частных производных

Тема 1.5 Ряды

Раздел 2 Основы дискретной математики

Тема 2.1 Множества и отношения. Свойства отношений. Операции над множествами.

Раздел 3 Основы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 3.1 Вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей.

Тема 3.2 Случайная величина, её функция распределения.

Тема 3.3 Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.

Раздел 4 Основные численные методы.

Тема 4.1 Численное интегрирование

Тема 4.2 Численное дифференцирование.

Тема 4.3 Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к естественно- научному циклу - базовая часть.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели: Учебная дисциплина направлена на формирование у студента экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды.

Задачи изучения дисциплины:

В результате изучения дисциплины **студент должен:**

иметь представление:

о взаимосвязи организмов и среды обитания;

об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;

о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;

об экологических принципах рационального природопользования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

обладать общими компетенциями:

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.

обладать профессиональными компетенциями:

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.

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- определять экологическую пригодность выпускаемой продукции;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;

знать:

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;
- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств;
- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Содержание дисциплины

Раздел 1.

- Тема 1.1. Ранние этапы охраны природы.
- Тема 1.2. История охраны природы в России.
- Тема 1.3. Современный этап охраны природы.

Раздел 2.

- Тема 2.1. Природная вода и её распространение.
- Тема 2.2. Круговорот воды в природе.
- Тема 2.3. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности людей.
- Тема 2.4. Рациональное использование водных ресурсов, меры по предотвращению их истощения и загрязнения.
- Тема 2.5. Очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения.
- Тема 2.6. Правовые основы охраны водных ресурсов.

Раздел 3.

- Тема 3.1. Недра. Полезные ископаемые и их распространение.
- Тема 3.2. Использование недр человеком.
- Тема 3.3. Основные направления национального использования и охраны недр.

Раздел 4.

- Тема 4.1. Земельные ресурсы. Почва, её состав и строение.
- Тема 4.2. Роль почвы в круговороте веществ в природе
- Тема 4.3. Хозяйственное значение почв.

Тема 4.4. Естественная и ускоренная эрозия почв. Виды ускоренной эрозии.
Тема 4.5. Правовые основы охраны почв.
Раздел 5.
Тема 5.1. Роль растений в природе и в жизни человека.
Тема 5.2. Лес как важнейший растительный ресурс планеты.
Тема 5.3. Антропогенное воздействие на лесные ресурсы планеты и его последствия.
Тема 5.4. Лесные ресурсы России.
Тема 5.5. Рациональное использование, воспроизводство и охрана лесов в России.
Тема 5.6. Правовые основы охраны растительности.
Раздел 6.
Тема 6.1. Воздействие человека на животных.
Тема 6.2. Причины вымирания животных.
Тема 6.3 Правовые основы охраны животного мира.
Раздел 7.
Тема 7.1 Определение ландшафтов. Их классификация.
Тема 7.2. Антропогенные формы ландшафтов, их охрана.
Тема 7.3. Правовые основы охраны ландшафтов.
Раздел 8.
Тема 8.1. Законодательное и нормативно – правовое регулирование природопользования.
Раздел 9
Тема 9.1. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.
Раздел 10
Тема 10.1 Рациональное использование и охрана растительности. Эколого-природоохранное образование в учреждениях среднего профессионального образования.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ЕН. 03. ХИМИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ЕН.03 входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели учебной дисциплины:

- получение обучающимися знаний и представлений о теоретических основах органической, аналитической, физической и коллоидной химии, о классах соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции, о поверхностных явлениях в природных и технологических процессах;
- развитие познавательного интереса и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием разных источников информации (в том числе компьютерных).

Задачи курса:

- обеспечить обучающихся необходимыми знаниями важнейших химических законов и теорий, классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции, свойств дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов, методов и техники выполнения химических анализов;
- способствовать развитию навыков по применению полученных знаний для оптимизации технологического процесса, описания уравнениями химических реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов, для решения задач в области профессиональной деятельности;
- способствовать развитию навыков для безопасного использования веществ и материалов на производстве, решения практических задач в профессиональной деятельности, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

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

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины ЕН.03 Химия является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными компетенциями(ПК) Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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.

Профессиональными компетенциями:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1. Основные понятия химии

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева в свете учения о строении атома

Тема 1.3. Химическая связь. Строение вещества

Раздел 2. Физическая и коллоидная химия.

Тема 2.1. Основные понятия и законы термодинамики

Тема 2.2. Химическая кинетика и катализ.

Тема 2.3. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 2.4. Растворы. Электролитическая диссоциация. Гидролиз.

Тема 2.5. Дисперсные и коллоидные системы

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Ведение в аналитическую химию. Качественный анализ.

Тема 3.2. Количественный анализ

Раздел 4. Органическая химия

Тема 4.1. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова.

Тема 4.2. Углеводороды.

Тема 4.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 4.4. Азотсодержащие органические соединения.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ЕН. 04 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: естественно научная дисциплина «Методы исследования сырья и продуктов питания» входит в математический и общий естественнонаучный цикл вариативной части программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том

числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.

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

Целью изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по вопросам современных методов и средств исследования сырья и готовой продукции и практических умений применения на практике возможности их использования при оценке или контроле уровня качества, при идентификации продуктов, что позволит определить потребительскую и пищевую ценность готовой продукции, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучить и знать свойства пищевых продуктов хорошего качества.
- освоить современные методы исследования продуктов питания.
- научиться отбирать пробы для исследований рационального использовать методы для экспертизы любого сырья и готовой продукции.
- изучить виды и способы фальсификации и уметь определить их фактически. Получить навыки по идентификации продуктов питания.
- на основании результатов исследований пищевых продуктов прогнозировать изменения качество и соответственно по уровню качества устанавливать способы хранения и сроки использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: обладать общими компетенциями, включающими в себя способность :

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

обладать профессиональными компетенциями:

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать технологические процессы и формирование качества и потребительских свойств продовольственных товаров с органолептической и химической точки зрения;
- критически анализировать нормативную документацию, специальную периодическую и реферативную литературу по химии, технологии и товароведению продовольственных товаров;
- творчески применять полученные знания для решения практических задач в области товароведения и технологии приготовления пищи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности химического состава различных групп пищевых продуктов, классификацию пищевых веществ и химических реакций в пищевых системах;
- химические превращения главных пищевых веществ и пути образования желательных и нежелательных соединений при производстве и хранении продовольственных товаров;
- механизмы реакций в пищевых системах;
- свойства веществ, определяющих аромат, вкус и цвет продовольственных товаров;
- роль пищевой химии в совершенствовании технологических процессов и оценки качества продовольственных товаров.

Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и продуктов питания

Тема 2. Чужеродные вещества – ксенобиотики

Тема 3. Методы исследования сырья и продуктов питания.

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области микробиологии, санитарии и гигиены, приобретение умений применять эти знания при производстве продукции и оказание услуг общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;
- изучение основных групп микробов и вызываемых ими процессов;
- приобретение умений проводить микробиологические исследования;
- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к продукции, процессам и услугам общественного питания и порядка соблюдения;
- проведение микробиологического контроля организаций общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и 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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1 Морфология микроорганизмов.

Тема 1.2 Физиология микробов.

Тема 1.3 Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.

Тема 1.5 Микробиология основных пищевых продуктов.

Раздел 2. Гигиена и санитария организаций общественного питания

Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания.

Тема 2.2 Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика.

Тема 2.3 Санитарно - эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.

Тема 2.4 Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений организаций общественного питания.

Тема 2.5 Санитарно - эпидемиологические требования к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов.

Тема 2.6 Санитарно - эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Тема 2.7 Правовые основы санитарии

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП.02 Физиология питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Физиология питания» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции,

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

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

Целью изучения дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучения сущности пищеварения, физиологической роли основных пищевых веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;
- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для различных групп населения;
- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных пищевых продуктов;
- приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.

В результате освоения учебной 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

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Пищеварение.

Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

Тема 3.Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания

Тема 4.Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Тема 5.Адекватное и функциональное питание.

Тема 6.Питание детей и подростков.

Тема 7.Диетическое и лечебно - профилактическое питание.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий в области организация хранения и контроль запасов и сырья;
- решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров;
- изучение форм и способов поставки продуктов; работы складских помещений;
- установление требований к документальному оформлению приёмки сырья, продуктов и материально-технических средств на склад;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией;

- организации приёмки, хранения и отпуска продуктов и контроля за соблюдением установленных сроков хранения сырья и продуктов.

В результате освоения учебной 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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- 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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров.

Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения.

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства.

Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов.

Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов.

Тема 3.1 Товарные запасы.

Тема 3.2 Методы контроля сохранности запасов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является изучение, приобретение базовых знаний, выработка навыков работы с современными программными продуктами в области организации и технологии общественного питания, достижение устойчивых навыков в использовании различных базовых информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- получение практических умений и навыков по работе на компьютере со средствами прикладного программного обеспечения общего назначения;
- базовыми информационными технологиями из семейства Microsoft Office;
- ознакомление с тенденциями развития информационных технологий в сфере общественного питания, с основами информационных технологий и их влиянием на успех в профессиональной деятельности, с классификацией информационных технологий в сфере общественного питания, с автоматизированными компьютерными системами, с рынком программного обеспечения, ознакомление с анализом критериев выбора и этапами внедрения систем автоматизации, с назначением и функциональными возможностями глобальных распределительных систем, с назначением и функциональным составом информационно-поисковых систем;
- получение практических умений использовать информационно-поисковые системы для поиска и подбора информации с использованием каталогов ресурсов Интернет, порталов и сайтов в сфере общественного питания;
- ознакомление с назначением и функциональным составом программ менеджмента для профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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

ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1.

Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития.

Тема 1.2. Информация. Информационные системы.

Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации.

Тема 2.2. Технология обработки графической информации.

Тема 2.3. Компьютерные презентации.

Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.

Тема 2.5. Использование пакетов MicrosoftOffice в области профессиональной деятельности.

Раздел 3. Информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности и информационная безопасность.

Тема 3.1. Компьютерные сети и информационная безопасность.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 05 Метрология и стандартизация

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации, метрологии и сертификации, представляющие собой важные инструменты обеспечения качества продукции, работ и услуг – важного аспекта производственной и коммерческой деятельности, а также выявления особенностей организации указанных работ в производстве.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение целей, задач, принципов, функций, методов и особенностей организации данных видов деятельности;
- приобретение практических навыков выполнения различных видов работ в этих областях;
- получение опыта в решении ситуационных задач.

В результате освоения учебной 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 соответствии 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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

- ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать профессиональными компетенциями:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Значение и цели изучения дисциплины.

Тема 1.1. Введение.

Тема 1.2 Техническое законодательство как основа деятельности по метрологии и стандартизации.

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1. Метрология как деятельность

Тема 2.2. Характеристика средств измерений

Тема 2.3. Основы национальной политики РФ в области метрологии

Раздел 3. Стандартизация.

Тема 3.1. Характеристика стандартизации.

Тема 3.2. Государственная система стандартизации РФ.

Тема 3.3. Межгосударственная система стандартизации. Международная и региональная стандартизация.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью изучения дисциплины является изучение и практическое освоение студентами знаний о правовых нормах, регулирующих хозяйственную деятельность организаций (предприятий).

Задачи изучения дисциплины:

- формирование устойчивых знаний и навыков в сфере организации предпринимательской деятельности хозяйствующих субъектов;
- применение законодательных и иных нормативно-правовых актов, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- подготовка к ориентации и принятию решений в области защиты своих права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие и основы правового регулирования в области образования;
- основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования;
- социально-правовой статус учителя;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда педагогических работников;
- понятия дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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

ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы гражданского права

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц

Тема 1.4. Правовое регулирование договорных отношений

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений. Административная ответственность

Тема 2.1. Трудовой договор

Тема 2.2. Заработная плата

Тема 2.3. Трудовая дисциплина. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.4. Защита нарушенных прав

Тема 2.5. Административные правонарушения и административная ответственность

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить организацию производственного процесса, состав ресурсов, показатели их эффективного использования, механизмы ценообразования, формы оплаты труда.

В результате освоения учебной 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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Экономика как система общественного производства

Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры

Тема 1.3. Спрос, предложение, цена

Тема 1.4. Производственные фонды общественном питании

Тема 1.5. Ценообразование на ПОП

Тема 1.6. Механизм формирования заработной платы

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля

Тема 2.3. Управление производственным персоналом на ПОП

Тема 2.4. Принципы делового общения

Тема 2.5. Стили управления

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания

Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на ПОП

Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга

Тема 3.4. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 08 Охрана труда

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы учебная дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков по охране труда и технике безопасности на производстве, освоение приемов и методов по применению и использованию средств индивидуальной защиты, а также

специальной одежды и обуви при выполнении различных работ в общественном питании и пищевых производствах.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование знаний о производстве работ в общественном питании и пищевых производствах;
- формирование культуры труда, технологической и трудовой дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Законодательные положения по охране труда

Тема 1.1. Основные законодательные положения по охране труда

Тема 1.2. Производственный травматизм

Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1. Вредные производственные факторы

Тема 2.2. Производственное освещение

Раздел 3. Техника безопасности

3.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.

3.2. Электробезопасность

3.3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Раздел 4. Пожарная безопасность

- 4.1. Организация пожарной охраны
- 4.2. Противопожарная профилактика

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл базовой части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, приобретение умений применять эти знания в профессиональной и иной деятельности, формирование необходимых компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение и освоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

знать:

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

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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

- ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- Тема 1. Введение в дисциплину.
- Тема 2 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях Ч.С.
- Тема 3 Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности.
- Тема 4 Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них.
- Тема 5 Способы защиты населения от оружия массового поражения
- Тема 6 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны
- Тема 7 Основы обороны государства и воинская обязанность
- Тема 8 Организация и порядок призыва граждан на военную службу
- Тема 9 Основные виды вооружения и военной техники
- Тема 10 Основы первой помощи

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 10 Калькуляция и учёт в общественном питании

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Калькуляция и учёт в общественном питании» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, и практических умений расчёта расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых блюд, расчёта продажной цены блюд, нормы закладки сырья, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий в области калькуляции и учёта в общественном питании;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать экономическую, нормативно-управленческую, правовую документацию;
- выполнять практические задания с применением микрокалькулятора по определению количества товаров, остатков продукции на конец рабочего дня, естественной убыли;
- решать задачи с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий;
- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;

- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки.

знать:

- теоретические основы калькулирования и ценообразования, основные понятия, технологический цикл;

-знания о методических, законодательных, нормативных документах, определяющих учетную политику и организацию бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;

- о роли вычислительной техники, об общих принципах организации учета;

-структуру ценообразования, порядок учета сырья и готовой продукции на производстве, основных средств и предметов материально-технического оснащения, тары.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Общая характеристика учёта

Тема 1.1. Основы бухгалтерского учёта

Раздел 2. Калькуляция и учёт

Тема 2.1. Ценообразование в общественном питании

Тема 2.2. Учёт в предприятиях общественного питания

Раздел 3. Организация бухгалтерского учёта в общественном питании

Тема 3.1. Хозяйственные средства предприятий общественного питания

Тема 3.2. Бухгалтерский баланс

Тема 3.3. Счета бухгалтерского учёта

Тема 3.4. Документация и инвентаризация

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 11 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний научно-технических сведений, отражающих весь комплекс технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции, ее транспортировки и реализации

Задачи изучения дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студенты должны приобрести теоретические знания и практические навыки в области устройства и безопасной эксплуатации оборудования, рационального использования сырьевых, энергетических и др. ресурсов, а также современных способов организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять разные виды оборудования в организация общественного питания; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности;
- соблюдать правила охраны труда;

- предупреждать производственный травматизм.

знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Детали машин

Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод

Тема 1.3 Механическое оборудование

Тема 1.4 Машины для обработки овощей

Тема 1.5 Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 1.6 Машины для обработки муки, теста и кремов

Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Тема 1.8 Подъемно-транспортное оборудование

Тема 1.9 Посудомоечные машины

Тема 1.10 Весоизмерительное оборудование

Тема 1.11 Контрольно-кассовая техника

Раздел 2.Тепловое оборудование

Тема 2.1 Основы теплотехники

Тема 2.2 Теплогенерирующее устройство

Тема 2.3 Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 2.4 Варочное оборудование

Тема 2.5 Жарочно-пекарное оборудование

Тема 2.6 Многофункциональное ТО

Тема 2.7 Универсальное и водогрейное оборудование

Тема 2.8 Оборудование для раздачи пищи

Раздел 3 Холодильное оборудование

Тема 3.1 Основы холодильной техники и холодильной машины

Тема 3.2 Торговое холодильное оборудование

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 12 Товароведение пищевых продуктов

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

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

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Задачи изучения дисциплины:

- четкое определение основополагающих характеристик, составляющих потребительную стоимость;
- установление принципов и методов товароведения, обуславливающих его научные основы;
- систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;
- изучение свойств и показателей ассортимента для анализа ассортиментной политики организации;
- управление ассортиментом организации;
- определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров;
- оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества и дефектов товаров, причин их возникновения и мер по предупреждению реализации некачественных товаров;
- определение количественных характеристик единичных экземпляров товаров и товарных партий;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла путем учета формирующих и регулирования сохраняющих факторов;
- установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя;
- товароведная характеристика продовольственного сырья и материалов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- организовывать процессы хранения пищевых продуктов.

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;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов пищевых продуктов;
- возможные причины возникновения потерь пищевых продуктов и способы их сокращения.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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

ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса 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, лёгких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

- Тема 1.1. Введение
- Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки
- Тема 1.3. Плодоовощные товары
- Тема 1.4. Молочные товары
- Тема 1.5. Рыбные товары
- Тема 1.6.Яичные продукты
- Тема 1.7.Кондитерские товары
- Тема 1.8.Мясные товары
- Тема 1.9.Пищевые жиры

Раздел 2 Ассортимент и характеристика вкусовых товаров

- Тема 2.1.Чай и кофе. Напитки чайные и кофейные
- Тема 2.2.Пряности, приправы и пищевые кислоты
- Тема 2.3.Алкогольные напитки

Форма промежуточной аттестации: экзамен

ОП. 13 Организация производства

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Организация производства» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение основных понятий в области организации производства;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;
- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- организовывать работу трудового коллектива;
- проводить бракераж готовой продукции.

знать:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их производственной деятельности;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы, организацию процессов производства и реализации продукции;
- работу основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- 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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- Тема 1. Классификация предприятий общественного питания
- Тема 2. Структура производства
- Тема 3. Оперативное планирование работы производства
- Тема 4. Организация работы основных производственных цехов
- Тема 5. Организация работы производственных вспомогательных помещений
- Тема 6. Организация труда персонала на производстве
- Тема 7. Реализация готовой продукции общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

ОП. 14 Эстетика и дизайн в общественном питании

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Эстетика и дизайн в

общественном питании» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации и обслуживания на концептуальных предприятиях питания различных типов и классов. Изучение курса эстетики общественного питания позволяет воспитывать у студентов нравственно-эстетические стимулы к труду, формировать нравственное понимание прекрасного в труде, привить эстетический вкус.

Задачи изучения дисциплины:

- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;
- овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;
- формирование:
 - готовности применения профессиональных знаний в области организации креативной деятельности на предприятиях общественного питания;
 - понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;
 - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;
 - способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- Пользоваться основной и справочной литературой по эстетике общественного питания;
- Проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- Органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- Организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
- Оценивать качество и безопасность готовой продукции разными методами;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционность и художественный вкус.

знать:

- Эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;

- Основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- Эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- Правила и технику подачи блюд
- Требования к различным видам сервировок стола, специальным методам обслуживания;
- Ассортимент и классификацию блюд и закусок;
- Характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;
- Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие приемы декоративной вырезки;
- Основы карвинга;
- Правила подбора профессиональных инструментов для карвинга;
- Технику и варианты оформления блюд и закусок;
- Актуальные направления в оформлении блюд и закусок.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

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 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.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Введение

Тема 1.1.Эстетика в общественном питании

Тема 1.2. Профессиональная эстетика в сфере общественного питания

Раздел 2. Фигурная нарезка пищевых компонентов и оформление блюд.

Тема 2.1. Фигурная нарезка овощей и фруктов.

Тема 2.2. Приготовление и оформление бутербродов, канапе, салатов.

Тема 2.3.Блюда и закуски из мяса и рыбы.

Тема 2.4. Приготовление соусов и декорирование посуды

Тема 2.5. Заливные блюда

Тема 2.6. Холодные и горячие сладкие блюда

Тема 2.7. Сервировка и оформление праздничного стола.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 15 Документационное обеспечение управления

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Документационное обеспечение управления» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3.Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам организации работы с документами предприятий общественного питания, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование умений по оформлению организационно-распорядительной документации в соответствии с нормативной базой;
- формирование умений использовать унифицированные системы документации;
- формирование умений оформлять кадровую документацию, в т. ч. резюме;
- организация работы с обращениями граждан;
- изучение требований по формированию документов в дело, ведению учёта и регистрации документов;
- осуществление хранения, поиска документов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оформлять организационно-распорядительную документацию в соответствии с нормативной базой;
- использовать унифицированные системы документации;
- оформлять кадровую документацию, в т. ч. резюме;
- организовать работу с обращениями граждан;
- осуществлять хранение, поиск документов.

знать:

- цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- требования к составлению и оформлению различных видов документов;
- порядок работы с обращениями граждан;
- кадровые документы, трудовой договор;
- общие правила организации работы с документами.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Введение в делопроизводство. Общие правила оформления документов.

Тема 1.1 Основные понятия курса. Развитие делопроизводства в России.

Тема 1.2. Общие правила оформления документов.

Тема 1.3. Реквизиты и их назначение. ГОСТ 6.30-2003.

Раздел 2. Основные виды организационно-распорядительных документов.

Тема 2.1. Организационные документы.

Тема 2.2. Распорядительные документы.

Тема 2.3. Информационно-справочные документы. Классификация деловой корреспонденции.

Тема 2.4. Документы по трудовым отношениям.

Раздел 3. Организация документооборота.

Тема 3.1. Организация документооборота. Обработка входящих, исходящих и внутренних документов.

Тема 3.2. Организация работы с обращениями граждан.

Тема 3.3. Регистрация и контроль исполнения документов.

Раздел 4. Правила передачи документов в архив и организация архивного хранения.

Тема 4.1. Экспертиза ценности документов.

Тема 4.2. Формирование и оперативное хранение дел.

Тема 4.3. Номенклатура дел. Виды, назначение и порядок составления.

Тема 4.4. Подготовка документов к передаче в архив.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт

ОП. 16 Русская кухня

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Русская кухня» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются:

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

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Задачи изучения дисциплины:

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- познакомить студентов с рецептурой и технологией приготовления забытых блюд русской кухни;
- изучение технологии приготовления блюд русской кухни в меню современных ресторанов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- переводить из одной системы единиц измерения в другую;
- органолептически проверять годность овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы и др. видов сырья;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд русской кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

знать:

- влияние природных, исторических и социально-экономических условий, повлиявших на формирование русской кухни;
- основные этапы развития русской кухни и их отличительные особенности;
- эволюцию русской печи
- старинные и современные приёмы кулинарной обработки продуктов;
- главные христианские праздники и ритуальные блюда, связанные с ними;
- старинные меры весоизмерительных единиц;
- ассортимент старорусских закусок, первых и вторых блюд, а также напитков, сладких блюд и выпечных изделий;
- ассортимент и технологию приготовления современных блюд на основе старинных рецептов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

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

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 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Русская кухня – как часть национальной русской культуры

Раздел 2. Старинная кухня и современность.

Форма промежуточной аттестации: к/р

ОП.17 ЗАРУБЕЖНАЯ КУХНЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Зарубежная кухня» входит в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: -различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний, применение умений на практике и формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- дать студентам научную историческую информацию по формированию зарубежной кухни;
- изучить особенности приготовления блюд зарубежной кухни;
- научиться составлять технологические схемы приготовления блюд зарубежной кухни;
- приобрести навыки приготовления салатов, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, мучных, сладких блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд зарубежной кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд зарубежной кухни с учетом специфики приготовления и подачи блюд;
- оценивать качество блюд зарубежной кухни, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

знать:

- характеристику кухонь народов мира;
- ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;
- основные гастрономические продукты и дополнительные ингредиенты;
- рецептуру национальных блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд зарубежной кухни: холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, сладких блюд и изделий из теста.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовать 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, 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.

Обладать **профессиональными компетенциями:**

- 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, лёгких 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 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран

Тема 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран

Раздел 2. Зарубежная кухня

Тема 2.1 Центральная – Европейская кухня

Тема 2.2 Итальянская кухня

Тема 2.3 Скандинавская кухня

Тема 2.4.Французская кухня

Тема 2.5.Английская кухня

Тема 2.6.Американская кухня

Тема 2.7.Азиатская кухня

Тема 2.7.Арабская кухня

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью изучения ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний оценки качества поступающего сырья, механической кулинарной обработки продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из различного вида сырья.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате освоения профессионального модуля 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;

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.

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;
- 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, рыбы и птицы в охлажденном и замороженном виде.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для

	сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 4 семестр по профессиональному модулю ПМ.01: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1 Товароведная характеристика сырья. Товароведная характеристика сырья. Организация работы мясного цеха.

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности.

Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного сырья водного промысла и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1 Товароведная характеристика сырья. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и нерыбного сырья водного промысла.

Тема 2.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности.

Тема 2.3 Механической кулинарная обработка нерыбных продуктов водного промысла и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности.

Раздел 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1 Товароведная характеристика сырья. Производственный инвентарь и оборудование для обработки с/х птицы, пернатой дичи.

Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов повышенной сложности.

ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

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

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

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 временный 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 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 из 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. Блюда 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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 5 семестр по профессиональному модулю ПМ.02: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Тема 1.1. Организация работы холодного цеха по приготовлению канапе, лёгких и сложных холодных закусок.

Тема 1.2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.

Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и с/х (домашней) птицы.

Раздел 3. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных соусов.

Тема 3.1 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных соусов.

Тема 3.2 Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных соусов.

ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

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

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 6 семестр по профессиональному модулю ПМ.03: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных супов.

Тема 1.1. Организация работы супового отделения горячего цеха. Охрана труда и т/б.

Тема 1.2.Технология приготовления бульонов.

Тема 1.3.Технология приготовления сложных супов.

Раздел 2.Технологические процессы приготовления и приготовление сложных горячих соусов.

Тема 2.1 Организация работы соусного отделения горячего цеха. Охрана труда и т/б.

Тема 2.2Технология приготовления соуса красного основного и его производных.

Тема 2.3Технология приготовления соуса белого основного и его производных.

Раздел 3.Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1.Организация работы горячего цеха по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.2.Технология приготовления сложных блюд из овощей.

Тема 3.3.Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра.

Раздел 4.Технологические процессы приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи.

Тема 4.1.Организация работы горячего цеха по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи.

Тема 4.2.Технология приготовления сложных блюд из рыбы.

Тема 4.3.Технология приготовления сложных блюд из мяса.

Тема 4.4.Технология приготовления сложных блюд из с/х птицы и дичи.

ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технологии продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

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

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью изучения модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

Задачи изучения модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- овладение умениями приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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
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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 7 семестр по профессиональному модулю ПМ.04: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.1. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.

Тема 1.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.

Тема 1.3. Тепловая обработка кондитерских изделий и приготовление начинок и фаршей.

Тема 1.4. Замешивание теста и способы его разрыхления.

Тема 1.5. Дрожжевое тесто и изделия из него.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 2.1 Бездрожжевое тесто и изделия из него.

Тема 2.2 Технологические процессы приготовления тортов.

Раздел 3. Технологические процессы приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Тема 3.1. Технологические процессы приготовления и приготовление пирожных.

Тема 3.2. Технологические процессы приготовления и приготовление изделий пониженной калорийности и восточных мелкоштучных кондитерских изделий.

Раздел 4. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Тема 4.1. Технологические процессы приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.

ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технологии продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному

Целью овладения ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложных горячих и холодных десертов;
- овладение умениями приготовления сложных горячих и холодных десертов.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, Гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты 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.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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 (подчинённых), 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.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 7 семестр по профессиональному модулю ПМ. 05: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.

Тема 1.2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

Тема 1.3. Технология приготовления желе, муссов, суфле и кремов.

Тема 1.4. Технология приготовления мороженого, парфе, шербета, терринов и бланманже.

Тема 1.5. Технология приготовления пая, тирамису и чизкейков.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Общие правила приготовления горячих десертов

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления Гурьевской каши, снежков из шоколада

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления шоколадного фондю и десертов фламбе.

ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» является приобретение знаний, формирование умений и навыков организации работы трудового коллектива.

Задачи профессионального модуля:

- приобретение теоретических знаний по организации работы структурного подразделения;
- приобретение практического опыта планирования работы и оценки эффективности деятельности структурного подразделения предприятия общественного питания.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Форма итоговой аттестации обучающихся за 8 семестр по профессиональному модулю ПМ.06: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Планирование основных показателей производства.

Тема 1.1 Основные показатели производства.

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.

Тема 1.3 Оперативное планирование работы производства.

Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями.

Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов.

Тема 2.2 Организация труда персонала на производстве.

Раздел 3. Организация работы трудового коллектива на ПОП.

Тема 3.1 Организация работы трудового коллектива.

Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.

Тема 4.1 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями на производстве.

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

Целью овладения ПМ. 07 является формирование умений и навыков приготовления полуфабрикатов и продукции общественного питания массового спроса.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья и приготовления полуфабрикатов;
- овладение практическими навыками приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, мучных блюд, диетических блюд и блюд здорового питания.

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

иметь практический опыт:

- обработки экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи;
- приготовления основных видов полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления холодных и горячих десертов и напитков;

- приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков;
- разработки ассортимента, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

- органолептически проверять готовность экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов на соответствие технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и дичи; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции массового спроса;
- проводить презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий;

знать:

- способы хранения сырья и продуктов на производстве;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых,

кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- основы здорового и диетического питания;
- правила проведения бракеража готовой продукции;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;
- температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- порядок разработки ассортимента, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий для определённого типа ПОП.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Контролировать хранение и расход продуктов на производстве.
ПК 7.2	Производить первичную обработку, нарезку и формовку экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.
ПК 7.3	Производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
ПК 7.4	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
ПК 7.5	Готовить, оформлять и презентовать бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.6	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.7	Готовить, оформлять и презентовать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.8	Готовить, оформлять и презентовать блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.9	Готовить, оформлять и презентовать холодные блюда и закуски; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.10	Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие десерты и напитки.
ПК 7.11	Готовить, оформлять и презентовать мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.12	Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетических блюд и напитков; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.13	Разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.
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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 3,4 и 5 семестры по профессиональному модулю ПМ.07: Экзамен квалификационный

3. Перечень разделов и тем профессионального модуля

Раздел 1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

Тема 1.1 Теоретические основы междисциплинарного курса.

Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряных и зелёных овощей.

Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Тема 1.4 Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса.

Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск

Тема 2.1 Процессы, формирующие качество готовой продукции.

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления супов массового спроса.
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления соусов массового спроса.
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий массового спроса.
Тема 2.5 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных массового спроса.
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов массового спроса.
Тема 2.7 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из домашней птицы и дичи массового спроса.
Тема 2.8 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из яиц и творога массового спроса.
Тема 2.9 Технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса.
Тема 2.10 Технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов и напитков массового спроса.
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента для массового спроса.
Тема 2.12 Технология приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.01.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникум по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 01.01 является формирование умений и навыков обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО. 2 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

ПО. 3 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО. 4 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО. 5 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У. 2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У. 3 - проводить расчеты по формулам;

У. 4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У. 5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У. 6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 01.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология

продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 4 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (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.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.02.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», является

частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 02.01 является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО. 2 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО. 3 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов

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

ПО. 4 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО. 5 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО. 6 - декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО. 7 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной

холодной кулинарной продукции;

У. 2 - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У. 3 - проводить расчеты по формулам;

У. 4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У. 5 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У. 6 - выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП 02.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на III курсе, в 5 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (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 овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.03.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 03.01 является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО. 2 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО. 3 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО. 4 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО. 5 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У. 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У. 3 - проводить расчеты по формулам;

У. 4 - 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;

У. 5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У. 6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в рамках профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП 03.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», составляет 216 часов (6 недель).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология

продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на III курсе, в 6 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.04.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», является частью основной профессиональной образовательной программы

Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 04.01 является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задачи практики:

1. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

2. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

3. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

4. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО. 2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- ПО. 3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО. 4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО. 5 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ПО. 6 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО. 7 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У. 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У. 3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У. 4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У. 5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У. 6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У. 7 - применять коммуникативные умения;
- У. 8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У. 9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У. 10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий» в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 04.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.05.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 05.01 является формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта технологического процесса, приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задачи практики:

1. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных холодных десертов.

2. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных горячих десертов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО. 2 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО. 3 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО. 4 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО. 5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов;

У. 2 - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У. 3 - проводить расчёты по формулам;

У. 4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

У. 6 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У. 7 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У. 8 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У. 9 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У. 10 - оформлять документацию.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» в рамках профессионального

модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.05.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.06.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» является приобретение знаний, формирование умений и навыков организации работы трудового коллектива.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО. 2 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО. 3 - принятия управленческих решений;

уметь:

У. 1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У. 2 - вести табель учета рабочего времени работников;

У. 3 - рассчитывать заработную плату;

У. 4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У. 5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У. 6 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У. 7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У. 8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 06.01 «Управление структурным подразделением» в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 06.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (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 утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1. Паспорт программы учебной практики УП.07.01

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1 Контролировать хранение и расход продуктов на производстве.

ПК 7.2 Производить первичную обработку, нарезку и формовку экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.

ПК 7.3 Производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.

ПК 7.4 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении учебной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении учебной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

Целью овладения УП. 07.01 является формирование умений и навыков обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания массового спроса.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;

- приобретение практического опыта приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» должен:

иметь практический опыт:

ПО. 1 - оценки качества поступающего сырья и продуктов;

ПО. 2 - выбора оптимальных условий хранения сырья и продуктов;

ПО. 3 - обработки экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи;

ПО. 4 - приготовления основных видов полуфабрикатов из экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы и дичи;

уметь:

У. 1 - органолептически проверять готовность экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

У. 2 - органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи;

У. 3 - выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и дичи;

У. 4 - оценивать качество полуфабрикатов.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса» в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 36 часов (1 неделя).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 3 семестре.

1.6. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе, расположенном на территории колледжа.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 7.1	Контролировать хранение и расход продуктов на производстве.
ПК 7.2	Производить первичную обработку, нарезку и формовку экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.
ПК 7.3	Производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.

ПК 7.4	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
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.

1. Паспорт программы учебной практики УП.07.02

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.5 Готовить, оформлять и презентовать бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.6 Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.7 Готовить, оформлять и презентовать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.8 Готовить, оформлять и презентовать блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.9 Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие блюда и закуски; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.10 Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие десерты и напитки.

ПК 7.11 Готовить, оформлять и презентовать мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.12 Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетических блюд и напитков; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.13 Разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении учебной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении учебной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПМ. 07 является формирование умений и навыков приготовления блюд и продукции общественного питания массового спроса.

Задачи практики:

- овладение практическими навыками приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, мучных блюд, диетических блюд, блюд здорового питания, разработка ассортимента, меню и рецептур блюд.

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

иметь практический опыт:

- ПО. 1 - приготовления, оформления и презентации бульонов, отваров, супов; горячих и холодных соусов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 2 - приготовления, оформления и презентации блюд из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 3 - приготовления, оформления и презентации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 4 - приготовления, оформления и презентации блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 5 - приготовления, оформления и презентации холодных блюд и закусок; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 6 - приготовления, оформления и презентации холодных и горячих десертов и напитков;
- ПО. 7 - приготовления, оформления и презентации мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;
- ПО. 8 - приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков;
- ПО. 9 - по разработке ассортимента, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.

уметь:

- У. 1 - выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и дичи; для подготовки сырья и

приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, холодных и горячих десертов и напитков, мучных блюд из различных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;

У. 2 - выбирать щадящие режимы приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков;

У. 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

У. 4 - разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий;

У. 5 - оценивать качество полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции массового спроса;

У. 6 - проводить презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 4 семестре.

1.6. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в Учебном кулинарном цехе, расположенном на территории колледжа.

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 7.5	Готовить, оформлять и презентовать бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.6	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.7	Готовить, оформлять и презентовать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.8	Готовить, оформлять и презентовать блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; контролировать качество приготовления и безопасность готовых

	блюд.
ПК 7.9	Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие блюда и закуски; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.10	Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие десерты и напитки.
ПК 7.11	Готовить, оформлять и презентовать мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.12	Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетических блюд и напитков; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.13	Разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.07.01

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар», является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1 Контролировать хранение и расход продуктов на производстве.

ПК 7.2 Производить первичную обработку, нарезку и формовку экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.

ПК 7.3 Производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.

ПК 7.4 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 07.01 является формирование умений и навыков обработки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания массового спроса.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- приобретение практического опыта приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» должен:

иметь практический опыт:

- ПО. 1 - оценки качества поступающего сырья и продуктов;
- ПО. 2 - выбора оптимальных условий хранения сырья и продуктов;
- ПО. 3 - обработки экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи;
- ПО. 4 - приготовления основных видов полуфабрикатов из экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы и дичи;

уметь:

- У. 1 - органолептически проверять готовность экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- У. 2 - органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи;
- У. 3 - выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и дичи;
- У. 4 - оценивать качество полуфабрикатов.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

для блюд массового спроса» и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 07.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на II курсе, в 3 семестре.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 7.1	Контролировать хранение и расход продуктов на производстве.
ПК 7.2	Производить первичную обработку, нарезку и формовку экзотических, редких и традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зелёных овощей.
ПК 7.3	Производить механическую кулинарную обработку рыбного сырья, моллюсков и ракообразных и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
ПК 7.4	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы и дичи и приготавливать полуфабрикаты для дальнейшего использования.
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.

1. Паспорт программы производственной практики ПП.07.02

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.5 Готовить, оформлять и презентовать бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.6 Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.7 Готовить, оформлять и презентовать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.8 Готовить, оформлять и презентовать блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.9 Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие блюда и закуски; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.10 Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие десерты и напитки.

ПК 7.11 Готовить, оформлять и презентовать мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.12 Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетических блюд и напитков; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.

ПК 7.13 Разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь, используемая для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологические процессы и операции приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПМ. 07 является формирование умений и навыков приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Задачи практики:

- овладение практическими навыками приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, мучных блюд, диетических блюд, блюд здорового питания, разработка ассортимента, меню и рецептур блюд.

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

иметь практический опыт:

ПО. 1 - приготовления, оформления и презентации бульонов, отваров, супов; горячих и холодных соусов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 2 - приготовления, оформления и презентации блюд из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 3 - приготовления, оформления и презентации блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 4 - приготовления, оформления и презентации блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 5 - приготовления, оформления и презентации холодных блюд и закусок; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 6 - приготовления, оформления и презентации холодных и горячих десертов и напитков;

ПО. 7 - приготовления, оформления и презентации мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд;

ПО. 8 - приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков;

ПО. 9 - по разработке ассортимента, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.

уметь:

У. 1 - выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и дичи; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, холодных и горячих десертов и напитков, мучных блюд из различных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;

У. 2 - выбирать щадящие режимы приготовления блюд здорового питания и диетических блюд и напитков;

У. 3 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

У. 4 - разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий;

У. 5 - оценивать качество полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции массового спроса;

У. 6 - проводить презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск» и

прохождения учебной практики УП 07.02 в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на III курсе в 5 семестре (108 часов, 3 недели).

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год.

1.6. Место прохождения практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
ПК 7.5	Готовить, оформлять и презентовать бульоны, отвары, супы и горячие и холодные соусы; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.6	Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей, грибов; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.7	Готовить, оформлять и презентовать блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, сыра, яиц, творога; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.8	Готовить, оформлять и презентовать блюда из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.9	Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие блюда и закуски; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.10	Готовить, оформлять и презентовать холодные и горячие десерты и напитки.
ПК 7.11	Готовить, оформлять и презентовать мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.12	Готовить, оформлять и презентовать блюда здорового питания и диетических блюд и напитков; контролировать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
ПК 7.13	Разрабатывать ассортимент, меню и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий.
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.

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Краснознаменского филиала Одинцовского техникума по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Преддипломная практика является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении преддипломной практики являются:

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

1.3. Цели и задачи преддипломной практики, требования к результатам обучения

Целью преддипломной практики является закрепление и углубление обучающимися практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы специальности.

Задачи практики:

- отработка приобретенных умений, навыков, компетенций в практической профессиональной деятельности в реальных условиях работы предприятия,
- подготовка аналитических материалов для выполнения выпускной квалификационной работы. При прохождении преддипломной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- ПО. 1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- ПО. 2 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО. 3 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- ПО. 4 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
- ПО. 5 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ПО. 6 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО. 7 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ПО. 8 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ПО. 9 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные

- технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО. 10 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ПО. 11 - декорирования блюд сложными холодными соусами;
- ПО. 12 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- ПО. 13 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО. 14 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- ПО. 15 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО. 16 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО. 17 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- ПО. 18 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО. 19 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО. 20 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО. 21 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПО. 22 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО. 23 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ПО. 24 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО. 25 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- ПО. 26 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- ПО. 27 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО. 28 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- ПО. 29 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- ПО. 30 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО. 31 - планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ПО. 32 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ПО. 33 - принятия управленческих решений.

уметь:

- У. 1 - организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- У. 2 - организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- У. 3 - организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У. 4 - организовывать технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У. 5 - организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У. 6 - организовывать работу структурного подразделения.

1.4. Место преддипломной практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, является завершающим этапом обучения.

1.5. Трудоемкость и сроки проведения преддипломной практики

Трудоемкость преддипломной практики, составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

1.6. Место прохождения преддипломной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы преддипломной практики

Результатом прохождения преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Общих (ОК) компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и 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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
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.
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.

Профессиональных (ПК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.