

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания



*Утверждено*  
на заседании Ученого совета  
протокол № 11 от «24» июня 2020 г.  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»  
Карасев П.А.  
«24» июня 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация**  
техник-технолог

**Форма обучения**  
очная

Москва 2020 г.

## Содержание

Стр.

<b>1. Общие положения</b>	
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	3
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования– программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>5</b>
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
<b>3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....</b>	<b>6</b>
3.1 Календарный учебный график.....	6
3.2 Учебный план.....	6
3.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик.....	7
3.4 Программы практик.....	101
3.5 Программа государственной итоговой аттестации.....	207
<b>4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....</b>	<b>277</b>
4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	277
4.2 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ.....	278
4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ.....	279
<b>5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально - личностных компетенций выпускников.....</b>	<b>279</b>
<b>6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ОП СПО ППССЗ.....</b>	<b>280</b>
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	281
6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	282
<b>7. Другие нормативно – методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.....</b>	<b>305</b>
<b>8. Приложение.....</b>	<b>307</b>

## **1. Общие положения**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

### **1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный 22.04.2014 г. № 384.Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.2.1.Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ**

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного

питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### 1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

### 1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет:

Учебные циклы	Число недель или часов
Аудиторная нагрузка	120
Самостоятельная работа	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>ИТОГО</b>	<b>199</b>

### 1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

аттестат об основном общем образовании;

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном;
- высшем образовании;

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания областью профессиональной деятельности выпускников является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания. Выпускники востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО 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.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения;
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ**

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- программа преддипломной практики;
- программа ГИА;

- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы (на момент утверждения / актуализации);
- основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса (на момент утверждения / актуализации);
- характеристика социально-культурной среды (на момент утверждения / актуализации);
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

### **3.1.Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

### **3.2Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный цикл – ОУД;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл- ОГСЭ; математические и общий естественнонаучный учебный цикл– ЕН; профессиональный цикл– П (ОП);

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП; производственная практика (преддипломная) – ПДП; промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОП СПО ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

Практическая подготовка осуществляется в рамках лабораторных работ по следующим профессиональным модулям: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, производственных практик по профессиональным модулям: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, мастер-классов по профессиональным модулям.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложениях 2.

### **3.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей) ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- 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.
- обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.
- В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен уметь:
- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- аудирование и чтение
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- говорение и письмо
- 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;
- 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;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

***предметных:***

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Тема

1.1 Язык как система Раздел

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2.1. Язык и речь

Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 2.3. Текст как произведение речи

Раздел 3. Лексика и фразеология

Тема 3.1. Лексическая система русского языка

Тема 3.2. Фразеологическая система русского языка

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4.1. Фонетика и орфоэпия

Тема 4.2. Графика и орфография

Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 5.1. Морфемика

Тема 5.2. Словообразование

Раздел 6. Морфология и орфография

Тема 6.1. Грамматические признаки слов. Имя существительное.

Тема 6.2. Имя прилагательное

Тема 6.3. Имя числительное

Тема 6.4. Глагол

Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола Тема

6.6. Деепричастие как особая форма глагола Тема

6.8. Наречие

Тема 6.9. Слова категории состояния

Раздел 7. Служебные части речи Тема

7.1. Предлог как часть речи Тема 7.2.

Союз как часть речи

Тема 7.3. Частица как часть речи

Тема 7.4. Междометия и звукоподражательные слова

Раздел 8. Синтаксис и пунктуация

Тема 8.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 8.2. Простое предложение

Тема 8.3. Сложное предложение

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды

компетенций взаимосвязаны.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- 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.
- обеспечить высокого качества подготовку будущих специалистов потребительской кооперации.

обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

#### **аудирование и чтение**

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

#### **говорение и письмо**

- 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;
- 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;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
  - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

#### ***метапредметных:***

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

#### ***предметных:***

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-

родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

□ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Литература XIX века

Тема 1.1. Русская литература первой половины XIX века.

Тема 1.2. А. С. Пушкин. Лирика.

Тема 1.3. М. Ю. Лермонтов. Лирика.

Тема 1.4. Н. В. Гоголь. Повесть «Портрет».

Тема 1.5. Русская литература второй половины XIX века.

Тема 1.6. А. Н. Островский. Драма «Гроза».

Тема 1.7. И. А. Гончаров. Главы из романа «Обломов».

Тема 1.8. И. С. Тургенев. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.9. Н. Г. Чернышевский. Роман «Что делать?» (обзор).

Тема 1.10. Ф.И. Тютчев. Лирика.

Тема 1.11. А. А. Фет. Лирика.

Тема 1.12. Н. А. Некрасов. Лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Тема

1.13. Н. С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».

Тема 1.14. М. Е. Салтыков-Щедрин. Главы из романа «История одного города». Тема

1.15. Ф. М. Достоевский. Роман «Преступление и наказание».

Тема 1.16. Л. Н. Толстой. Роман-эпопея «Война и мир».

Тема 1.17. А. П. Чехов. Пьеса «Вишневый сад». Новелла «Ионыч». Раздел

2. Литература XX века

Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков.

Тема 2.2. И. А. Бунин. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.3. А. И. Куприн. Повесть «Гранатовый браслет».

Тема 2.4. А. М. Горький. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На Дне». Тема

2.5. Поэзия начала XX века.

Тема 2.6. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать».

Тема 2.7. Литература 20-х гг.

Тема 2.8. В. В. Маяковский. Лирика. Драма «Клоп». Тема

2.9. С. А. Есенин. Лирика. Поэма «Анна Снегина». Тема

2.10. Литература 30-х – начала 40-х гг.

Тема 2.11. М. И. Цветаева. Лирика. Тема

2.12. О. Э. Мандельштам. Лирика.

Тема 2.13. М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 2.14. Литература русского Зарубежья.

Тема 2.15. Литература периода ВОВ и послевоенных лет.

Тема 2.16. М. М. Шолохов. Рассказ «Судьба человека». Роман «Тихий Дон».

Тема 2.17. А. А. Ахматова. Лирика. Поэма «Реквием».

Тема 2.18. Б. Л. Пастернак. Лирика.

Тема 2.19. А. Т. Твардовский. Лирика. Поэма «По праву памяти». Тема

2.20. Литература 50-80-х гг.

Тема 2.21. А. И. Солженицын. Повесть «Один День Ивана Денисовича».

Тема 2.22. В. М. Шукшин. Рассказ «Чудик».

Тема 2.23. А. В. Вампилов. Драма «Старший сын».

Раздел 3. Современная русская литература.

Тема 3.1. Русская литература последних лет (обзор)

### **Аннотация учебной дисциплины**

#### **ОУД.03 «Родная литература»**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения родной литературы в профессиональных образовательных организациях СПО,

реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Родная литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Родная литература» является общеобразовательной учебной дисциплиной по выбору, из обязательной предметной области «Родной язык» или «Родная литература» ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования.

### **Цели и задачи дисциплины**

Содержание программы «Родная литература» направлено на достижение следующих целей:

- формирование культуры читательского восприятия и достижение читательской самостоятельности обучающихся, основанных на навыках анализа и интерпретации литературных текстов;
- завершение формирования соответствующего возрастному и образовательному уровню обучающихся отношения к чтению художественной литературы как к деятельности, имеющей личностную и социальную ценность, как к средству самопознания и саморазвития.

### **задачей:**

- получение опыта осмысленного чтения произведений родной, русской и мировой (в том числе – финно-угорской) литературы;
- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;
- овладение навыком анализа текста художественного произведения (умение выделять основные темы произведения, его проблематику, определять жанровые и родовые, сюжетные и композиционные решения автора, место, время и способ изображения действия, стилистическое и 5 речевое своеобразие текста, прямой и переносные планы текста, умение «видеть» подтексты); – формирование умения самостоятельно создавать тексты различных жанров (ответы на вопросы, рецензии, аннотации и др.);
- формирование умения использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсы библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;
- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности (проектные и исследовательские работы о литературе, искусстве и др.);
- знакомство с историей развития родной литературы: истоками и основными этапами становления, литературной классикой, современным литературным процессом;
- знакомство со смежными с литературой сферами искусства и научного знания (культурология, этнопсихология, этнография и др.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение следующих результатов:

#### **личностных:**

- ценностное отношение к родной литературе как хранителю этнокультуры,
- включенность в культурно-языковое поле своего народа;
- приобщение к литературному наследию своего народа;
- сопричастность к фольклорным и литературным традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры своего народа;
- осознание себя и этническим представителем своего народа, и гражданином многонационального Российского государства;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, уважительное отношение к родной литературе (культуре), а также литературе (культурам) других народов России мира.

#### **метапредметных:**

- понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно- следственные связи в устных и письменных высказываниях на удмуртском языке, формулировать выводы и обобщения;
- самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- использовать в самостоятельной деятельности приемы сопоставления и сравнения;
- использовать в самостоятельной деятельности разные источники информации (словари, энциклопедии, Интернет-ресурсы и т.д.) для решения познавательных и коммуникативных задач.

#### **предметных:**

- демонстрировать знание произведений родной, русской и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;
- в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:
  - обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);
  - использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;
  - давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;
  - анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;
  - определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;
  - анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);
  - анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.); – осуществлять следующую продуктивную деятельность:
    - давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);
    - выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

##### **Литература родного края**

1. Творчество В. В. Ерофеева
2. Творчество В.О. Пелевина

3. Творчество Н.М. Рубцова
4. Творчество И.А. Бродского
5. Творчество Б. Окуджавы

#### **Русская литература**

6. Творчество Ф.М. Достоевского
7. Творчество Л.Н.Толстова
8. Творчество М.Зощенко
9. Творчество А.П.Чехова
10. Творчество М. Булгакова
11. Творчество Н.В.Гоголя
12. Творчество В. Распутина
13. Творчество Солженицына

#### **Зарубежная литература**

14. Творчество Селенджера
15. Творчество Дж.Лондона
16. Творчество Гюго
17. Творчество Шекспира

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей: дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **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.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Математика и НТП. Роль математики в подготовке специалистов. Развитие понятия о числе. Решение алгебраических уравнений и неравенств.

Тема 1.1 Определение математики, математического анализа. Для чего нужна математика в современном мире. Связь математики с другими науками.

Тема 1.2 Решение уравнений и неравенств с одной переменной.

Раздел 2. Функции их свойства и графики.

Тема 2.1 Числовые функции, способы задания, график.

Тема 2.2 Предел функции в точке. Основные свойства пределов.

Тема 2.3 Предел последовательности

Раздел 3. Показательная, логарифмическая, степенная функция, неравенства и уравнения. Тема

3.1 Степень с произвольным действительным показателем.

Тема 3.2 Логарифмы и их свойства. Десятичные логарифмы.

Тема 3.3 Показательная, степенная функция, их свойства и графики.

Тема 3.4 Логарифмическая функция. Свойства и графики.

Раздел 4. Тригонометрические функции

Тема 4.1 Тригонометрические функции числового аргумента. Тема

4.2 Вычисление значений тригонометрических выражений. Тема 4.3

Основные формулы тригонометрии

Раздел 5. Производная и ее приложения

Тема 5.1 Производная. Ее геометрический и физический смысл.

Тема 5.2 Производная суммы, произведения и частного функции. Производная сложной функции.

Тема 5.3 Экстремумы функций

Раздел 6. Интеграл и его приложения

Тема 6.1 Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства.

Тема 6.2 Определенный интеграл и его свойства. Геометрический смысл.

Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 7.1 Аксиомы стереометрии и их следствие. Расположение прямых. Тема

7.2 Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей

Тема 7.3 Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 7.4 Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей.

Раздел 8. Векторы и координаты

Тема 8.1 Векторы на плоскости и в пространстве. Действие над векторами. Тема

8.2 Уравнения прямой.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.05 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):
- **речевая компетенция** - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;
- **языковая компетенция** - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными
- темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;
- **социокультурная компетенция** - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
- **компенсаторная компетенция** - дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;
- **учебно-познавательная компетенция** - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.
- **развитие и воспитание** способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по

общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

#### **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

#### **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас. Тема

2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду.

Тема 2.7. Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

#### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.06 ИСТОРИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

#### ***метапредметных:***

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных

целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Тематический план учебной дисциплины**

**Раздел 1**

1. Восточные славяне в догосударственный период.
2. Образование Древнерусского государства.
3. Первые русские князья
4. Византия и Русь в X–XI вв.
5. Междоусобица на Руси.
6. Принятие христианства
7. Культура киевской Руси.
8. Рассвет Руси при Ярославе Мудром
9. Крестовый поход Владимира Мономаха.
10. Татаро-монгольское нашествие и борьба Руси за свою независимость в XIII в.
11. Роль русской православной церкви в борьбе с Золотой Ордой.
12. Александр Невский. Ледовое побоище.
13. Образование русского централизованного государства (XIV–XVI вв.)
14. Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития Руси
15. Смуты в Русском государстве (1598–1613 гг.)

**Раздел 2.**

16. Цивилизации Древнего мира. Древний Египет. Материальная культура. Социальный строй. Новоегипетская держава. Общество и государство.
17. Вавилон времен Хаммурапи. Эгейский мир. Цивилизации острова Крит.

18. Древний Китай. Конфуцианство Идеология и менталитет.
19. Ранние цивилизации. Индия. Материальная культура. Социальная структура и экономика.
20. Античная цивилизация.
21. Древняя Греция. Афины и Спарта. Великая колонизация. Александр Македонский и эллинизм. Византийское государство. Церковь и общество. Причины гибели Византийской империи.
22. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Особенности римской культуры.
23. Религии Древнего мира: буддизм и его распространение. Индийское общество. Священные места, связанные с Буддой. Ранее христианство.
24. Арабо-мусульманская цивилизация. Ислам как вероучение. Коран.

### **Раздел 3.**

25. Правление первых Романовых
26. Народные восстания: Богдан Хмельницкий и Степан Разин
27. Этапы петровских преобразований
28. Дворцовые перевороты
29. Россия в период правления Павла (1796-1801)
30. Русская культура в 17 веке.
31. Русская культура в 18 веке «от петровских инициатив к веку просвещения»

### **Раздел 4.**

32. Внутренняя и внешняя политика Александра 1
33. Отечественная война 1812 года
34. Внутренняя и внешняя политика Николая 1
35. Движение декабристов
36. Эпоха великих реформ
37. Внешняя политика России во второй половине 19 в.
38. Внутренняя и внешняя политика Александра 111.

### **Раздел 5.**

39. Особенности общественного движения в России
40. Охранительная, либеральная и революционная альтернативы общественного движения в России.

### **Раздел 6**

41. Социально-экономическое развитие России с конца 19-20 вв.
42. Внутренняя политика Николая 11
43. Русско-японская война 1904-1905 гг 44  
Активизация политических партий.
45. Первая русская революция 1905-1907 гг
46. Политическая система в России после поражения первой русской революции. Гос. Дума 1.2.3 созыва.
47. Аграрная политика: Столыпинские реформы
48. Участие России в первой Мировой войне.
49. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Временное правительство (1918 г) у власти.
50. Октябрьская социалистическая революция 1917 г
51. Первые преобразования Советской власти (1917-май 1918 гг.)
52. Россия в годы гражданской войны (1918-1920 гг.)

### **Раздел 7**

53. Советское государство в 20-х гг.
54. СССР во второй половине 20 гг.-30 гг. 55  
Внешняя политика СССР в 20-30-х гг.
56. Становление тоталитарной системы в СССР.

57. Великая Отечественная война 1941-1945 гг

58. Сражения Великой Отечественной войны. Триумф и трагедия народа победителя.

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; – сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности Тема

1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка

(в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

## **Аннотация учебной дисциплины ОУД.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения Основы безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

**освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

**воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

**развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

**овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

## **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

### ***личностных:***

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

### ***метапредметных:***

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Тематический план учебной дисциплины** Раздел

1. Здоровье и здоровый образ жизни Тема 1.1

Личная безопасность и здоровье нации.

Тема 1.2 Вредные привычки, их влияние на здоровье.

Тема 1.3 Репродуктивное здоровье учащихся в образовательном процессе. Раздел 2.

Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях

Тема 2.1. Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни, правила безопасного поведения

Тема 2.2 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны Тема 2.3

Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан Российской Федерации

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1. Вооруженные Силы РФ - защитники нашего Отечества

Тема 3.2. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ и символы воинской чести Тема 3.3.

Основы военной службы

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Тема

4.1. Основы здорового образа жизни

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД. 09 Астрономия**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения Астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. Дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

#### **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

#### **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. История развития астрономии Тема

2. Устройство Солнечной системы Тема 3.

Строение и эволюция Вселенной

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОУД.10 ФИЗИКА**

**Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

- Учебная дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим базовым учебным дисциплинам среднего общего образования.
- Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

**Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения,
- описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение Раздел 1.

Механика.

Тема 1.1 Кинематика.

Тема 1.2 Динамика.

Тема 1.3 Законы сохранения в механике. Тема

1.4 Механические колебания и волны.

Раздел 2 Молекулярная физика и термодинамика. Тема 2.1

Основы молекулярно – кинетической теории Тема 2.2

Основы термодинамики

Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

Раздел 3 Основы электродинамики

Тема 3.1 Электрическое поле

Тема 3.2 Законы постоянного тока  
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах. Тема  
3.4 Магнитное поле  
Тема 3.5 Электромагнитная индукция  
Тема 3.6 Электромагнитные колебания и волны.  
Тема 3.7 Волновая оптика.  
Раздел 4 Квантовая физика.  
Тема 4.1 Квантовая оптика.  
Тема 4.2 Физика атома и атомного ядра  
Раздел 5 Обобщающие сведения по физике и астрономии.  
Тема 5.1 Строение и развитие Вселенной.  
Тема 5.2 Современная научная картина мира

### **Аннотация учебной дисциплины ОУД.11 ХИМИЯ**

#### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл и относится к общим профильным учебным дисциплинам среднего общего образования.

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;
- умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды,
- используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки;
- грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно- следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**Тематический план учебной дисциплины**

Введение. Предмет химии

Раздел 1. Общая и неорганическая химия.

Тема 1.1 Общая и неорганическая химия. (Основные химические понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система химического элемента Д.И.Менделеева.

Химическая связь. Электролитическая диссоциация. Химия металлов. Химия неметаллов. Раздел

2. Органическая химия Введение. Основные положения теории химического строения

А.М.Бутлерова. Предельные углеводороды. Непредельные углеводороды.

Ароматические У.В. Спирты. Фенолы. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты.

Сложные эфиры. Жиры. Углеводы. Азотсодержащие органические соединения. Синтез высокомолекулярных веществ

Тема 2.1. Живое вещество. Уровни организации

Тема 2.2 Царство Прокариоты и Эукариоты. Строение клетки. Тема

2.3 Химический состав клетки

Тема 2.4 Биоорганические соединения клеток

Тема 2.5 Органические соединения клеток Тема

2.6 Неорганические соединения клеток Тема  
2.7 Обмен веществ и энергии  
Тема 2.8 Фотосинтез  
Тема 2.10 Процессы брожения и дыхания  
Тема 2.11 Деление клетки  
Тема 2.12 Мейоз  
Тема 2.13 Формы размножения клеток  
Тема 2.14 Гаметогенез. Развитие организмов  
Тема 2.15 Внутримбриональное развитие Тема  
2.16 Постэмбриональное развитие Тема 2.17  
Процессы старения организма Тема 2.18 Пороки  
развития  
Тема 2.19 Регенерация  
Тема 2.20 Основные понятия генетики  
Тема 2.22 Основные закономерности наследственности  
Тема 2.23 Взаимодействие аллельных генов  
Тема 2.24 Взаимодействие неаллельных генов Тема  
2.25 Основные закономерности изменчивости Тема 2.26  
Мутационная изменчивость  
Тема 2.27 Селекция растений, животных и микроорганизмов Тема  
2.28 Эволюционное учение  
Тема 2.29 Изоляция и популяционные волны  
Тема 2.30 Микроэволюции  
Тема 2.31 Происхождение человека  
Тема 2.32 Антропогенное влияние на природу Тема  
2.33 Антропогенное влияние на атмосферу Тема 2.34  
Антропогенное влияние на литосферу Тема 2.35  
Антропогенное влияние на гидросферу  
Тема 2.36 Антропогенное влияние на живые организмы

#### **Аннотация учебной дисциплины**

#### **ОУД.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ С ЭЛЕМЕНТАМИ ИНФОРМАТИКИ**

##### **Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики» предназначена для изучения Введение в специальность с элементами информатики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Введение в специальность с элементами информатики» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым учебным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики» обучающийся должен **знать/понимать:**

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценки социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией);
- виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;
- значение понятия информации;
- источники информации и их особенности;
- обобщенный алгоритм решения проблемы;
- общую логику разрешения любой проблемы;
- выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;
- выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

#### **Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность с элементами информатики» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

#### **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

***метапредметных:***

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы.

***предметных:***

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная лекция. Значение понятия специальности.

Тема 2. Нормативно - правовые обеспечения образовательной деятельности. Тема 3.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности. Тема 4.

Квалификационные требования к специалисту

Тема 5. Учебно-методическое обеспечение специальности

Тема 6. Организация учебного процесса.

Тема 7. Сущность и социальная значимость своей будущей профессии. Тема

8. Профессиональная и непрофессиональная деятельность

Тема 9. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Письменная и устная коммуникация.

Тема 10. Типичные и особенные требования работодателя к работнику. Работа в команде (группе).

Основы социальной компетентности.

Тема 11. Учебная литература

Тема 12. Организация самостоятельной работы студента

### **Аннотация учебной дисциплины**

#### **ОУД.12 География**

#### **1. Область применения программы**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл и относится к предлагаемым общеобразовательным базовым дисциплинам среднего общего образования. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты,

статистические материалы, геоинформационные системы и интернет ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

– понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

### **Результаты изучения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### ***личностных:***

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

#### ***метапредметных:***

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

#### ***предметных:***

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения

и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Вводная лекция. Источники географической информации Тема

2. Политическое устройство мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство.

5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства

5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

5.4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Тема 6. Регионы мира

6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы

6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии

6.3. География населения и хозяйства Африки

6.4. География населения и хозяйства Северной Америки

6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки

6.6. География населения и хозяйства Латинской Америки

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. Дисциплина направлена на формирование общих 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 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.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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 этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен **уметь:**

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Введение.

Раздел 1.1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени.

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

Раздел 2 Человек - сознание – познание.

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема.

Тема 2.2. Проблемы сознания

Тема 2.3. Учение о познании.

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

3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия.

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь Тема

4.1. Философия и история. Тема 4.2

Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 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.

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен **уметь:**

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

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

Тема 1.1. Геополитические реалии современного мира

Тема 1.2. Россия на современной геополитической карте мира

Тема 1.3. Запад в новой конфигурации геополитических сил

Тема 1.4. Место Китая в новой системе геополитических отношений.

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

Тема 2.1. Природа конфликтного взаимодействия.

Тема 2.2. Содержание и типология политического конфликта

Тема 2.3. Пути и формы урегулирования международных конфликтов.  
Тема 2.4. Роль интеграционных международных структур в урегулировании конфликтов и кризисов.  
Тема 2.5. Региональные конфликты в современном мире.  
Тема 2.6. Конфликты постсоветского пространства.  
Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.  
Тема 3.1. Глобализация как основная характеристика современной жизни. Тема  
3.2. Глобальные проблемы современности  
Тема 3.3. Современные интеграционные объединения Тема  
3.4. Миграция как фактор современной политики.  
Раздел 4. Духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.  
Тема 4.1. Сущность и содержание понятия «культура».  
Тема 4.2. Государство и политическая культура.  
Тема 4.3. Религии в культурах мира.  
Тема 4.4. Культурные различия и современные конфликты.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 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.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» 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.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Повторение букв.

Тема 1.2. Знакомство.

Тема 1.3. Обо мне и моей семье.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Свободное время. Хобби.

Тема 2.2. Жилье.

Тема 2.3. Еда и напитки.

Тема 2.4. Здоровый образ жизни.

Тема 2.5. Путешествие. Мир вокруг нас. Тема

2.6. Шоппинг. Покупаем еду и одежду. Тема 2.7.

Календарь. Говорим о времени.

Тема 2.8. Профессии. Моя будущая профессия.

## **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности Тема 1.1.

Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности Тема

2.1. Общая физическая подготовка

Тема 2.2. Лёгкая атлетика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.4. Аэробика (девушки)

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши)

Тема 2.6. Лыжная подготовка (в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках))

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) деятельности укрупнённой группы специальностей / профессий

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

## **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. Дисциплина направлена на формирование общих 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 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.

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** формирование и развитие коммуникативной компетенции специалиста - участника общения на русском языке в различных сферах профессиональной деятельности. Коммуникативная компетенция включает овладение необходимым набором речеведческих и языковых знаний, основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками практического использования языка в процессе речевой деятельности различных сферах и ситуациях общения. Это соотносится с реализацией воспитательных задач по формированию социально активной личности, ориентирующейся в современном мире. Коммуникативная компетенция становится частью культурной компетенции, ведёт к повышению общей гуманитарной культуры личности, формированию у неё высоких творческих, мировоззренческих и поведенческих качеств, необходимых для включения её в разнообразные виды деятельности.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- повышение общей культуры студентов, уровня их гуманитарного образования и гуманитарного мышления, что в первую очередь предполагает умение пользоваться всем богатством русского литературного языка в устной и письменной форме при общении во

всех сферах человеческой деятельности;

- формирование и развитие необходимых знаний о языке и профессиональном общении;
- формирование устойчивых навыков в использовании современных норм русского литературного языка на всех его уровнях;
- овладение культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развитие коммуникативных способностей, формирование психологической готовности позитивно взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **знать/понимать:**

- различия между языком и речью,
- специфику культуры речи как научной дисциплины, для которой центральными являются:
  - 1) проблема литературной нормы, ее теоретическая и культурологическая интерпретация,
  - 2) регулятивный аспект, предусматривающий поддержку и защиту русского языка от неблагоприятных и разрушительных влияний;
- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;
- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен **уметь:**

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- уметь пользоваться словарями русского языка.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Культура речи как образовательная дисциплина.

Тема 2. Язык и речь. Формы существования языка. Функциональные разновидности языка.

Тема 3. Нормативный аспект культуры речи. Тема 4.

Коммуникативный аспект культуры речи. Тема 5.

Этический аспект культуры речи.

Тема 6. Публицистический стиль. Тема

7. Официально-деловой стиль. Тема 8.

Научный стиль.

Тема 9. Разговорно-бытовой стиль.

### **Аннотация учебной дисциплины ОГСЭ.06 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Психология общения» входит в общий гуманитарный и социально – экономический цикл и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 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.

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

взаимодействовать с партнером по общению, эффективно отстаивать свою точку зрения.

В результате изучения учебной дисциплины «Психология общения» обучающийся должен **знать/понимать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

В результате изучения учебной дисциплины «Психология общения» обучающийся должен **уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1 .Изучение психологических особенностей процесса общения Тема

1.1 Ознакомление с общей характеристика процесса общения Тема

1.2Изучение психологических основ общения

Тема 1.3 Изучение основ делового общения

Тема 1.4Анализ конфликтов в различных сферах человеческого взаимодействия

## **Аннотация учебной дисциплины ЕН.01**

### **МАТЕМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и

профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**Цель дисциплины:** дать обучающимся базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением:

- **формирование представлений** о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение математическими знаниями и умениями**, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- **воспитание** средствами математики культуры личности, понимания значимости **математики** для научно-технического прогресса,
- отношения к математике как к части общечеловеческой культуры.

В **задачи** учебной дисциплины математика входит дать представление о роли математики в современном мире, о способах применения математики в технике и в гуманитарных сферах.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен **уметь:**

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

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы математического анализа

Тема 1.1 Теория пределов

Тема 1.2. Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Неопределенный интеграл

Тема 1.4 Определенный интеграл

#### **Аннотация учебной дисциплины**

### **ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **знать/понимать**:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- -принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической

- безопасности;
  - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
  - природоресурсный потенциал Российской Федерации;
  - охраняемые природные территории
- В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь**:
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
  - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
  - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы Тема

1. Особенности взаимодействия общества и природы.

Тема 2. Природоресурсный потенциал, принципы и методы рационального природопользования.

Тема 3. Размещение производства и проблема отходов.

Тема 4. Мониторинг окружающей среды.

Раздел 2. Рациональное использование природных ресурсов и охрана окружающей среды Тема 5.

Охраняемые природные территории

Тема 6. Международные природные ресурсы

## **Аннотация учебной дисциплины ЕН.03 ХИМИЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции.

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

- 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

В результате изучения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающийся должен **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1 Основные законы химии

Тема 2 Классификация реакций в органической и неорганической химии. Тема

3 Основные понятия термодинамики

Тема 4 Понятие о самопроизвольных процессах. Энтропия. Тема 5

Первый и второй закон термодинамики. Энергия Гиббса. Тема 6

Механизм образования растворов и их классификация.

Тема 7 Вода как растворитель. Численное выражение состава раствора. рН. Диссоциация воды

Тема 8 Гидролиз органических и неорганических веществ. Смещения равновесия гидролиза.

Тема 9 Органические и неорганические вещества в производстве пищевых продуктов. Тема 10 Пищевая аллергия. Химия пищеварения.

### **Аннотация учебной дисциплины ЕН.04 ИНФОРМАТИКА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;

- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

В результате изучения учебной дисциплины «Информатика» обучающийся должен

**уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

**Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Информационная деятельность человека.

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества. Тема

1.2. Информационные ресурсы общества.

Тема 1.3. Правовые нормы, относящиеся к информации

Раздел 2. Информация и информационные процессы.

Тема 2.1 Информация и измерение информации.

Тема 2.2 Информационные объекты различных видов.

Тема 2.3 Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели.

Тема 2.4 Понятие об алгебре высказываний. Основные логические операции. Таблицы истинности.

Тема 2.5 Программные поисковые сервисы.

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий. Тема

3.1 Состав и организация работы компьютера.

Тема 3.2 Повторный инструктаж по ТБ.

Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Тема

3.3 Работа пользователей в локальных компьютерных сетях.

Тема 3.4 Защита информации. Антивирусная защита.

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Тема

4.1. Создание, организация и основные способы преобразования текста. Тема 4.2

Возможности динамических (электронных) таблиц.

Тема 4.3 Система управления базами данных.

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.

Тема 5.1 Представление о технических и программных средствах.

Тема 5.2 Основные услуги компьютерных сетей: электронная почта, телеконференция, файловые архивы.

Тема 5.3 Методы и средства создания и сопровождения сайта. Тема

5.4 Электронное голосование, конференции и форум.

**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

## **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен **уметь:**

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

1. Введение. Предмет микробиология

2. Характеристика бактерий 3. Характеристика

вирусов 4. Характеристика грибов

5. Характеристика дрожжей

6. Обмен веществ у микроорганизмов

7. Химический состав микроорганизмов

8. Ферменты микроорганизмов 9. Питание

микроорганизмов

10. Энергетический обмен микроорганизмов

11. Абиотические факторы среды

12. Биотические факторы среды и микроорганизмы

13. Понятие об инфекции

14. Заболевания, передающиеся пищевым путем

15. Пищевые инфекции

16. Пищевые отравления 17. Пищевые

интоксикации 18. Антропогенные

факторы 19. Микроорганизмы почвы  
20. Микроорганизмы воды  
21. Микроорганизмы воздуха  
22. Микроорганизмы тела человека  
23. Микроорганизмы пищевых продуктов  
24. Микроорганизмы молока  
25. Микроорганизмы мяса 26. Микроорганизмы  
овощей 27. Микроорганизмы алкогольных  
продуктов 28. Микроорганизмы кулинарных  
изделий 29. Микроорганизмы в консервах

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен **уметь:**

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Физиология питания.

1. Введение. Предмет Физиология питания.

2. Белки. Строение, функции белков. Пищевая ценность белков 3. Жиры.

Строение, переваривание жиров. Пищевая ценность жиров

4. Углеводы. Строение, классификация, свойства. Углеводы в пищевых продуктах. 5. Витамины.

Витамины в пищевых продуктах.

6. Минеральные вещества. 7. Вода

как источник жизни 8. Аппетит.

Отсутствие аппетита 9. Пищевая

ценность продуктов

10. Химическая переработка пищи
11. Пищевые добавки
12. Культура питания
13. Диеты как забота о внешнем виде и здоровье.
14. Болезни пищеварительной системы.
15. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров Тема

1.1 Введение

Тема 1.2.1 Зерно и продукты его переработки

Тема 1.2.2 Плодоовощные товары

Тема 1.2.3 Сахаристые продукты

Тема 1.2.4 Вкусовые товары

Тема 1.2.5 Молоко и молочные продукты

Тема 1.2.6 Мясо и мясные продукты Тема

1.2.7 Рыба и морепродукты

Тема 1.2.8 Яйцо и яйцепродукты Тема

1.2.9 Пищевые жиры и масла.

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства

Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- определение основных принципов организации и функционирования технических и программных средств автоматизированных систем, используемых в коммерческой деятельности;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» 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.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач

Тема 1.1. Технические средства автоматизированных систем

Тема 1.2. Программное обеспечение профессиональной деятельности

Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Работа с текстовым редактором WORD

Тема 2.2. Работа с электронной таблицей EXCEL. Автоматизация калькуляционных расчетов

Тема 2.3. Сканирование. Программа Adobe Photoshop

Тема 2.4. Программа распознавания текста Fine Reader

Тема 2.5. Программа создания презентаций (программа визуализации POWER POINT)

Тема 2.6. Работа с базами данных

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Тема 3.1. Глобальная сеть INTERNET.

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

#### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода национальных внесистемных единиц в международные системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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.

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» обучающийся должен **уметь**:

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

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования Тема

1.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации Тема 1.3.

Принципы и методы стандартизации

Тема 1.4. Средства стандартизации и технического регулирования Тема

1.5. Системы стандартизации

Тема 1.6. Техническое регулирование

Раздел 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии Тема

2.3. Средства и методы измерений Тема 2.4.

Основы теории измерений

Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)

Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 3.3. Сертификация услуг общественного питания

### **Аннотация учебной дисциплины**

## **ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПССЗ:**

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате изучения учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен **уметь**:

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

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности Тема

1.1. Предпринимательское право

Тема 1.2. Формы собственности в Российской Федерации

Тема 1.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели

Раздел 2. Обязательственное право

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор: общие положения Тема

2.2. Отдельные виды обязательств

Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Понятие трудового права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства Тема

3.3. Заработная плата

Тема 3.4. Дисциплина труда

Тема 3.5. Материальная ответственность

Тема 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Тема

3.7. Трудовые споры

Тема 3.8. Социальное обеспечение граждан

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность Тема

4.1. Административное право

#### **Аннотация учебной дисциплины**

### **ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен **знать/понимать:**

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.
- В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

- Тема 1. Понятие и организация маркетинга.
- Тема 2. Маркетинговая среда фирмы
- Тема 3. Спрос как объект маркетинга
- Тема 4. Стратегический маркетинг
- Тема 5. Товарный маркетинг
- Тема 6. Ценовой маркетинг
- Тема 7. Сбытовой маркетинг
- Тема 8. Маркетинговые коммуникации
- Тема 9. Маркетинговые исследования

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен **знать/понимать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Охрана труда» 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.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда Тема

1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4 Защита работников от вредных и опасных производственных факторов. Раздел 2.

Основы энергосбережения

Тема 2.1. Энергия и ее роль в жизни общества. Энергосберегающая политика в Российской Федерации

Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии Тема

2.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии

Тема 2.4. Энергосбережение – основа функционирования и развития современной экономики

### **Аннотация учебной дисциплины**

## **ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен **знать/понимать:**

- 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 выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 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 выполнения 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.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации различного характера

Тема 1.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Раздел 2. Основы военной службы Тема

2.1 Основы обороны государства

Тема 2.2 Правовые основы военной службы. Тема

2.3 Воинская обязанность и ее структура Тема 2.4

Военно-патриотическое воспитание Раздел 3.

Основы медицинских знаний

Тема 3.1 Правила оказания первой медицинской помощи

#### **Аннотация учебной дисциплины**

### **ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК

6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- достижения научно- технического прогресса в общественном питании,
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов,
- принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- принципы подбора современного оборудования.

В результате изучения учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» обучающийся должен **уметь:**

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов Тема

1.1 Детали машин

Тема 1.2 Детали передач

Тема 1.3 Электроустановки

Раздел 2 Механическое оборудование

Тема 2.1 Классификация механического оборудования

Тема 2. 2 Универсальные приводы общего и специального назначения Тема

2.3 Машины для обработки овощей

Тема 2.4 Машины и механизмы для нарезки и протирания овощей Тема

2.5. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы

Тема 2.6. Машины и механизмы для обработки муки.

Тема 2.7. Машины, приготовления и раскатки теста. Тема

2.8 Взбивальные машины и механизмы

Тема 2.9 Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Тема

2.10 Подъемно- транспортное оборудование

Тема 2.11 Весоизмерительное оборудование.

Тема 2.12. Контрольно- кассовые машины, значение и классификация.

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1. Основы теплотехники

Тема 3.2 Теплогенерирующие устройства

Тема 3.3. Общие сведения о тепловом оборудовании

Тема 3.4. Варочное оборудование

Тема 3.5. Жарочно- пекарское оборудование

Тема 3.6. Электрофритюрницы

Тема 3.7. Жарочные и пекарские шкафы.

Тема 3.8 Универсальное оборудование Тема

3.9. Специализированные аппараты.

Тема 3.10 Многофункциональное оборудование, тепловые линии.

Тема 3.11 Многофункциональное оборудование: пароконвектомат Тема

3.12 Водогрейное оборудование.

Тема 3.13 Оборудование для раздачи пищи.

Раздел 4 Холодильное оборудование  
Тема 4.1 Основы холодильной техники.  
Тема 4.2. Холодильные машины  
Тема 4.3. Торгово-технологическое холодильное оборудование.

## **Аннотация учебной дисциплины ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1.

Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с учетом передового отечественного и зарубежного опыта, а также формирование необходимых технику-технологу компетенции

### **Задачи освоения учебной дисциплины:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- современные технологии обслуживания;
- порядок предоставления услуг в организациях общественного питания;
- формы, методы и средства обслуживания потребителей;
- выбор, оформление и использование необходимых информационных ресурсов;
- особенности обслуживания гостей на высшем уровне;
- современные европейские стандарты и технологии обслуживания в службе ROOM-SERVICE;
- особенности обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен **знать/понимать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки и обслуживания;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- выполнять различные виды сервировки и оформление столов;
- владеть техникой обслуживания потребителей в организациях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- регулировать конфликтные ситуации в торговом зале ресторана или бара;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для

обеспечения процесса обслуживания и повышения эффективности предлагаемых услуг предприятий питания гостиницы;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование
- потребителей;
- осуществлять обслуживание различных видов банкетов и приемов, торжественных
- мероприятий;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

#### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания Тема

2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Столовые посуда, приборы, столовое белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема

5. Этапы организации обслуживания.

Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях общественного питания. Тема 7.

Обслуживание приемов и банкетов

Тема 8. Кейтиринг предприятий общественного питания

Тема 9. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

### **Аннотация учебной дисциплины ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

#### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции» является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГО СПО по специальности: 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

#### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ППССЗ:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются "Метрология и стандартизация», «Техническое оснащение предприятий, организация обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Целью изучения учебной дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирования умений и навыков

(компетенции) при отборе проб, методов контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

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

- контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- работать с нормативно – правовой базой;
- проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями;

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

- основные понятия в области контроля качества продукции;
- назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- понятия, виды и методы идентификации

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции  
Тема 3. Методы контроля качества.

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции  
Тема 5. Правила отбора проб

Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции. Тема

8. Идентификация и фальсификация услуг общественного

### **Аннотация учебной дисциплины**

## **ОП.13 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **Место дисциплины в структуре ОП СПО ПСССЗ:**

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла и является вариативной.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1.

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3.

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,

грибов и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК

6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК

6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **знать/понимать**:

- товароведную классификацию продовольственных товаров;
- характеристики групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;
- применять знания о видах товарных потерь, причинах возникновения, порядке списания, мерах предупреждения и сокращения;
- характеристику ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления)

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» обучающийся должен **уметь**:

- овладение умениями и навыками определять товароведные характеристики продовольственного товара;
- обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;
- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации
- анализировать состояние необходимости в запасах продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

### **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров Тема

1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.3 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров

Раздел 2 Товароведение пищевых продуктов

Тема 2.1. Зерномучные товары Тема

2.2. Плодоовощные товары Тема 2.3.

Вкусовые товары

Тема 2.4. Кондитерские товары

Тема 2.5. Пищевые жиры

Тема 2.6. Молочные товары  
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки  
Тема 2.8 Мясные товары  
Тема 2.9 Рыбные товары  
Раздел 3 Анализ ассортимента предприятий общественного питания  
Тема 3.1 Ассортимент предприятий общественного питания  
Тема 3.2 Показатели ассортимента  
Тема 3.3 Естественная убыль пищевых продуктов  
Тема 3.4 Оптимальный заказ пищевых продуктов, для обеспечения технологических процессов на предприятиях общественного питания  
Тема 3.5 Анализ ассортимента предприятий общественного питания  
Тема 3.6 Анализ спроса на продукцию предприятий общественного питания  
Тема 3.7 Диверсификация предприятий общественного питания

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы 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;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля 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:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья Тема

1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса Тема

1.4. Способы минимизации отходов мяса

Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы Тема

2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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..

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

### **Результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и 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.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление канапе Тема 1.2.

Технология приготовления легких холодных закусок.

Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы Тема

2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса.

Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов Тема

3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов Тема 3.2.

Способы оформления сложными холодными соусами

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

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

### **Результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация приготовления сложных супов. Тема 1.1.

Технология приготовления пюреобразных супов. Тема 1.2

Технология приготовления прозрачных супов. Тема 1.3.

Технология приготовления национальных супов.

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Тема

3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей

Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов. Тема

3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра

Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы. Тема

4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса

Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

### **ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствию с ФГОС

СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения 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:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских

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

### Тематический план профессионального модуля

Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема

1.3. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.4. Оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Тема 2.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 2.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Тема 2.4.

Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1. Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2. Правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.3. Приготовление и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.4. Оценка качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 4.1. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.3. Приготовление и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов

## АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### Аннотация профессионального модуля ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

#### Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

##### иметь практический опыт:

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

##### уметь:

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

##### знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

#### **Результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

## **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствия с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

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

**иметь практический опыт:**

- 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.

**Результаты освоения профессионального модуля**

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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.

### **Тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация работы трудового коллектива

Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей

Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Тема 2.1. Планирование основных показателей производства

Тема 2.2. Планирование показателей, характеризующих расходы и доходы организации

Тема 2.3 Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1 Методы контроля результатов выполнения работ

Тема 3.2 Способы оценивания качества выполняемых работ

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Тема 4.1 Основы организации труда и заработной платы

Тема 4.2. Нормативно-правовые документы. Формы документов и порядок их составления

### **Аннотация профессионального модуля**

#### **ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствию с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен приобрести:

#### **Обобщенные трудовые**

А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара  
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

***Трудовые действия***

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

***Необходимые умения***

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

***Необходимые знания***

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

***Трудовые действия***

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

### ***Необходимые умения***

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

### ***Необходимые знания***

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

## **Аннотации практик**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:**

Целью учебной практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**уметь:**

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной
- У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- 3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность

- организаций питания;
- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- 3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
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.
5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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 исполнителям
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### ПП.01.01 Производственной практики (по профилю)

**специальности)Профессионального модуля**  
**ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов**  
**для сложной кулинарной продукции**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики (по профилю специальности):**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта обработки, подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- приобретение практического опыта обработки, подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики (по профилю специальности).

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

**знать:**

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции

**ПП.02.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля**

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

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, легких и сложных холодных закусок.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта

приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных соусов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### **ПП.03.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

#### **Профессионального модуля**

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

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации приготовление сложных супов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих соусов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**иметь практический опыт:**

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

**знать:**

- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья.
- умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы.
- знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.

**уметь:**

- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
- умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.
- умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.
- умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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.

#### **ПП 04.01 Производственной практики (по профилю специальности) Профессионального модуля**

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

##### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

**знать:**

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.

- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика иполуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.

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

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.1. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих и холодных десертов, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи производственной практики:**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента;
- применение умения приготовления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента;
- применения умения приготовления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- приобретение профессиональных навыков творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

#### **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 с использованием 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;
- основные 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

В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
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.

**ПП 06.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
Профессионального модуля**

**ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности)**

## **профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Целью производственной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи производственной практики (по профилю специальности):**

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению преддипломной практики.

Требования к результатам освоения программы производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу 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

<b>КОД</b>	<b>Наименование профессиональных и общих компетенций</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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.

## **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

#### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов

практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ПСССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

## **1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики:**

Целью практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

### **уметь:**

У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и

- кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной
- У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- 3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- 3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции
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.
5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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 исполнителям
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

## **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Производственная практика (преддипломная) направлена на закрепление у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в соответствии с ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности.

### **Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Преддипломная практика является заключительной практикой, обобщающей и совершенствующей знания и умения студентов, полученные при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

### **Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)**

**Целью** преддипломной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (демонстрационного экзамена) в организациях различных организационно - правовых форм.

#### **Задачи** преддипломной практики:

- рассмотрение организационно-правовой формы и особенностей производственной деятельности конкретного предприятия общественного питания;
- изучение структуры управления предприятием;
- изучение структуры производства, организации рабочих мест в производственных цехах и вспомогательных помещениях, их планировки, оснащённости оборудованием и его обслуживания;
- изучение оперативного планирования работы производства на предприятии;
- изучение оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности на предприятии;
- совершенствование умений и практического опыта работы с нормативной и технологической документацией;
- установление требований к производственному персоналу и работникам торговой

группы на предприятии, организации и нормированию их труда;

- рассмотрение организации материальной ответственности на предприятии;
- изучение организации труда работников зала, организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале предприятия;
- рассмотрение рекламной деятельности предприятия;
- анализ и оценка практической деятельности предприятия общественного питания, существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

### **Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики**

Организация практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом, ее продолжительность – 4 недели. Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. Базами практики могут быть предприятия общественного питания с высоким уровнем механизации производства, прогрессивной технологией и методами обслуживания, оснащенные современным оборудованием, выпускающие широкий ассортимент основных блюд и мучных кондитерских изделий, укомплектованные квалифицированным персоналом.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом. Закрепление баз практик осуществляется заведующей по производственной практике.

В договоре филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации.

### **3.4 Программы практик**

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная;
- производственная (преддипломная).

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика состоит из двух этапов: производственная практика (по профилю специальности) и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,
- ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных горячих десертов,
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения,
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС СПО	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Программы практики	
УП.07.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Программы практик прилагаются.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

форма обучения **очная**

2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**  
Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности:  
19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Заместитель директора по учебной работе



Степанова Т.А.



Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**  
Директор колледжа



Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



Мерников А.А.

СОГЛАСОВАНО:  
работодателя

"000"



Представитель

(представление предприятия (организации)), должность



М. /

Подпись, Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности и для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Целью учебной практики является комплексное освоение студентами в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы. В ходе освоения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовлению блюд из творога по заданию повара;
- приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовлению мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов. Основных холодных закусок, холодных мясных и рыбных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощь в повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

**уметь:**

- У.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического рабочего места, и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.3. Применять регламенты, стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- У.4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У.5. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.6. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У.7. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У.8. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У.9. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У.10. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной
- У.11. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

**знать:**

- 3.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3.2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- 3.5. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3.5. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.6. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.7. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- 3.8. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья. Используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3.9. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- 3.10. Правила и технологии расчетов с потребителями;
- 3.11. Требования охраны труда, учебной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>Количество часов</b>
Включая:	
учебная практика	72
консультации	4

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 1.1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации и правила работы с основными нормативными документами</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделия	6	I
<b>Раздел 2. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Способы обработки овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей.	6	
<b>Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Характеристика сырья. Методы обработки и подготовки рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика для приготовления блюд. Способы разделки для всех видов тепловой обработки.	6	
<b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 3.1 Приготовление супов</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Назначение супов. Классификация. Технологический процесс варки бульонов. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Требования к качеству.	6	
<b>Тема 3.2 Приготовление соусов</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление красного основного соуса. Приготовление белого соуса на мясном и рыбном бульонах, грибных, сметанных, молочных. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Сроки хранения и реализации.	6	
<b>Тема 3.3 Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Приготовление и отпуск блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Тема 3.4 Приготовление горячих</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	

<b>блюды из рыбы</b>	1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Тема 3.5 Приготовление горячих блюд из мяса</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Ассортимент блюд из отварного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Тема 3.6 Приготовление горячих блюд из птицы</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, тушеной, жареной, рубленой птицы. Приготовление и отпуск блюд из дичи. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Тема 3.7 Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Приготовление и отпуск гарниров и соусов к холодным блюдам. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Тема 3.8 Приготовление сладких блюд. Приготовление горячих и холодных напитков.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
		Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд из натуральных фруктов, ягод, желеобразованных блюд. Ассортимент блюд. Приготовление и отпуск холодных (молочных, фруктовых, ягодных) и горячих (кофе, какао, шоколад, напитков с вином) напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.	6	
<b>Раздел 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста</b>				
<b>Тема 4.1. Характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Приготовление дрожжевого теста безопасным и опасным способом. Приготовление фаршей и начинок для приготовления изделий из дрожжевого теста. Приготовление блинов и оладий.	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего:</b>			<b>76</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебных видов практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также предполагает наличие учебных кабинетов -2, учебный цех -1; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

#### Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205 (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

#### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	

20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

### Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
2.	Стул ученический (8);	Системный блок	
3.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

### Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	
2.	Место для презентации	Системный блок;	

	готовой кулинарной продукции:		6
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПП Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (5);		
11.	Пароконвектомат (4);		
12.	Конвекционная печь;		
13.	Микроволновая печь;		
14.	Расстоечный шкаф;		
15.	Плита электрическая (5);		
16.	Фритюрница;		
17.	Электрогриль;		
18.	Шкаф холодильный (5);		
19.	Шкаф морозильный;		
20.	Шкаф шоковой заморозки;		
21.	Льдогенератор;		
22.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
23.	Тестораскаточная машина;		
24.	Планетарный миксер (3);		
25.	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
26.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
27.	Блендер;		
28.	Мясорубка;		
29.	Овощерезка (2);		
30.	Процессор кухонный (2);		
31.	Слайсер;		
32.	Куттер;		
33.	Миксер для коктейлей (2);		
34.	Соковыжималки (универсальная) (2);		
35.	Соковыжималка для citrusовых;		

36.	Машина для вакуумной упаковки;		
37.	Кофемашина с капучинатором;		
38.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
39.	Кофемолка;		
40.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
41.	Набор инструментов для карвинга (15);		
42.	Овоскоп;		
43.	Нитраттестер;		
44.	Лампа для карамели (3);		
45.	Аппарат для темперирования шоколада (2);		
46.	Сифон (2);		
47.	Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
48.	Сковорода (10);		
49.	Гриль сковорода (5);		
50.	Подставка для разделочных досок (8);		
51.	Мерный стакан (10);		
52.	Венчик (4);		
53.	Миски нержавеющей сталь (10);		
54.	Сито (4);		
55.	Шенуа (4);		
56.	Половник (4);		
57.	Шумовка (4);		
58.	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
59.	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
60.	Насадки для кондитерских мешков (8);		
61.	Корзина для мусора (4);		
62.	Набор для выемок (8);		
63.	Лопатки металлические силиконовые (8);		
64.	Машина посудомоечная;		
65.	Стол производственный с моечной ванной (5);		
66.	Стеллаж передвижной (5);		
67.	Моечная ванна двухсекционная;		
68.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

**Актный зал №311**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

### **Базы практики**

- № 43 от 22.03.2018 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  
№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»  
№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»  
№49 от 27.04.2018г. с ООО «АЛФАВИТ»  
№22 от 12.09.2018г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  
№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»  
№15 от 17.10.2018г. с ООО «Старт Кэтеринг»  
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) требует наличия: №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

### **3. 2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Печатные издания

##### Основные

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 192 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 -256 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblionline.ru/bcode/437750>

##### Дополнительные

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018, - 816 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 512с.

##### Электронные издание

##### Основные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.), Москва, Издательство Академия,2016

##### Интернет-ресурсы

2. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
4. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

##### **Профессиональные базы данных:**

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс»  
ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель

профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>- органолептическая оценка качества мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мясного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности соблюдения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для мяса, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики. Устный опрос Практическая работа Лабораторные работы Самостоятельная работа Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

<p>сложной кулинарно й продукции</p>	<p>инвентаря; - решение ситуационных задач по организации рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями; - органолептическая оценка качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья; - выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката; - рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера рыбы, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; - демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; - степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции рыбы; - качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями; - соблюдение режимов реализации и условий хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН; - точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для рыбы, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики. Устный опрос Практическая работа Лабораторные работы Самостоятельная работа Тестирование Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать</p>	<p>– выбор безопасных схем организации производственного процесса; – выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; – решение ситуационных задач по организации рабочих мест; – профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для канале, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– выбор начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи канапе, легких и холодных закусок;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы во время лабораторных работ и практики.</p> <p>устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме:</p> <p>в 3 семестре-дифференцированный зачет по практике</p>
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных</li> </ul>	
	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства</p>

	технологической документации.	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовления сложных холодных соусов во время лабораторных работ и практики.
2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– выбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования;</li> <li>– выбор вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме: Дифференцированный зачет в 3 семестре
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок;</li> <li>- умение сервировать стол и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим подачи канапе, легких и сложных холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul>	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовления сложных

	- соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	супов во время лабораторных работ и практики.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов - знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. - умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы. - знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.	Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики. Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента. Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 3 семестре
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. - умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. - умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. - умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовление сложных супов во время лабораторных работ и практики. Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики. Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента. Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 3 семестре
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- умение организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ при приготовлении сложных супов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление организации рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.</li> <li>- приобретение навыков разделки и обвалки различных видов мяса.</li> <li>- готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты</li> </ul>	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ при приготовлении.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба во время практики.</p> <p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимися характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования;</li> <li>- подготовка сырья к производству;</li> <li>- приобретение навыков по приготовлению видов полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.</li> <li>- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</li> <li>- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul>	<p>Предоставление обучающимися характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>

<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>- умение подготовку сырья к производству.</li> <li>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.</li> <li>- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.</li> </ul>	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовления и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время практики.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении во время практики.</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>		<p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- применять методов приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов;</li> <li>- технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для сложных горячих десертов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Практические задания</p> <p>Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- значение горячих десертов в питании, их классификация;</li> <li>- применять комбинированных различных</li> </ul>	

горячих десертов.	<p>способов приготовления горячих десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.</li> <li>- изучение ассортимента шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</li> <li>- применение комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе.</li> <li>- применение комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле</li> </ul>	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков.</li> <li>- комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.</li> <li>- сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков.</li> </ul>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>- правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>- соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>- точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>- актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для блюд во время практики. Планирование и управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Организация работы трудового коллектива. Контроль и учет утвержденной учетно-отчетной документации. Устный опрос</p> <p>Практическая работа Дифференцированный зачет в 3 семестре</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>- правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>- правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> </ul>	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>- правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> </ul>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> </ul>	

<p>выполнения работ исполнителям</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> </ul>	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова

---

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПП.01.01 Производственной практики (по профилю специальности)**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для**  
**сложной кулинарной продукции**

код, специальность: **19.02.10** Технология продукции общественного питания

2020 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»

Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Председатель ПЦК

 Степанова Т.А.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе

 Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа

 Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: зам. дир. Мерников А.А.

СОГЛАСОВАНО  
работодателя



Представитель  
предприятия (организации), должность



М. /  
Подпись Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17

...

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи производственной практики (по профилю специальности):**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта обработки, подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- приобретение практического опыта обработки, подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- приобретение практического опыта обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики (по профилю специальности).

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

**знать:**

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
производственная практика	72
консультации	4

**1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 01.01 Профессионального модуля ПМ 01.

#### Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 Инструктаж по технике безопасности Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Разделка и обвалка различных видов мяса.	6	1
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	1 Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	6	
	2 Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	6	
3 Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.	6		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
1 Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.	6		

	2	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6	
		Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.		
	3	Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы	6	
	4	Приготовление котлетной массы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования	6	
<b>Тема</b>	<b>1.3.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>24</b>	
<b>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>	1	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	
	2	Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом	6	
	3	Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	
	4	Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего</b>			<b>76</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие учебных кабинетов -2, учебный цех -1; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

#### Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

№205

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

### Учебный кулинарный цех № 110

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	

2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	6
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (5);		
11.	Пароконвектомат (4);		
12.	Конвекционная печь;		
13.	Микроволновая печь;		
14.	Расстоечный шкаф;		
15.	Плита электрическая (5);		
16.	Фритюрница;		
17.	Электрогриль;		
18.	Шкаф холодильный (5);		
19.	Шкаф морозильный;		
20.	Шкаф шоковой заморозки;		
21.	Льдогенератор;		
22.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
23.	Тестораскаточная машина;		

24.	Планетарный миксер (3);		
25.	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
26.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
27.	Блендер;		
28.	Мясорубка;		
29.	Овощерезка (2);		
30.	Процессор кухонный (2);		
31.	Слайсер;		
32.	Куттер;		
33.	Миксер для коктейлей (2);		
34.	Соковыжималки (универсальная) (2);		
35.	Соковыжималка для цитрусовых;		
36.	Машина для вакуумной упаковки;		
37.	Кофемашина с капучинатором;		
38.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
39.	Кофемолка;		
40.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
41.	Набор инструментов для карвинга (15);		
42.	Овоскоп;		
43.	Нитраттестер;		
44.	Лампа для карамели (3);		
45.	Аппарат для темперирования шоколада(2);		
46.	Сифон (2);		

47.	Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
48.	Сковорода (10);		
49.	Гриль сковорода (5);		
50.	Подставка для разделочных досок (8);		
51.	Мерный стакан (10);		
52.	Венчик (4);		
53.	Миски нержавеющая сталь (10);		
54.	Сито (4);		
55.	Шенуа (4);		
56.	Половник (4);		
57.	Шумовка (4);		
58.	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
59.	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
60.	Насадки для кондитерских мешков (8);		
61.	Корзина для мусора (4);		
62.	Набор для выемок (8);		
63.	Лопатки металлические силиконовые (8);		
64.	Машина посудомоечная;		
65.	Стол производственный с моечной ванной (5);		
66.	Стеллаж передвижной (5);		
67.	Моечная ванна двухсекционная;		
68.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

**Актuвый зал №311**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Проектор;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	

3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	5
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

### **Базы практики**

- № 43 от 22.03.2018 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
- №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
- №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
- №49 от 27.04.2018г. с ООО «АЛФАВИТ»
- №22 от 12.09.2018г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
- №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
- №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
- №15 от 17.10.2018г. с ООО «Старт Кэтеринг»
- №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
- №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
- №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
- №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
- №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
- №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) требует наличия: №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

### **3. 2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Печатные издания

Основные

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник / И.П. Самородова – 2-е изд, стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022 - 192 с.
2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2022 -256 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
4. Электронные издание

Основные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.), Москва, Издательство Академия,2022

Интернет-ресурсы

Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>
- 4.

**Профессиональные базы данных:**

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку и обработку мяса, пр иготовливать полуфабрикаты для я сложной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>- органолептическая оценка качества мясного сырья в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мясного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности соблюдения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для мяса, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике в 5 семестре</p>

<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку и обработку рыбы, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<p>документацией.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор безопасной схемы организации производственного процесса;</li> <li>- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- решение ситуационных задач по организации рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями;</li> <li>- органолептическая оценка качества рыбы в соответствии с видом, кондицией сырья;</li> <li>- выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с типом полуфабриката;</li> <li>- рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера рыбы, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</li> <li>- степень точности проведения расчетов сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции рыбы;</li> <li>- качество и безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями;</li> <li>- соблюдение режимов реализации и условий хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.          Проверка правильности составления ТТК и ТУ для рыбы, полуфабрикатов и сложной кулинарной продукции во время лабораторных работ и практики.          Устный опрос          Практическая работа          Лабораторные работы          Самостоятельная работа          Дифференцированный зачет по производственной практике в 5 семестре</p>
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>- положительная динамика успеваемости, отраженная в ведомости успеваемости;</li> <li>- минимизация пропусков занятий, отраженная в ведомости посещаемости;</li> <li>- положительные отзывы с практики.</li> </ul>	Практическая работа Тестирование Дифференцированный зачет по производственной практике в 3 семестре
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- выбор методов обработки сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- оценка качества и безопасность полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями.</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- выбор способа решения в ситуации отсутствия необходимых ингредиентов и (или) сырья иной кондиции;</li> <li>контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>	

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с студентами, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения;</li> <li>- соблюдение принципов делового общения.</li> </ul>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление организации работы бригады в ходе обучения;</li> <li>- своевременность контроля над деятельностью бригады;</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельный выбор целей профессионального и личностного роста;</li> <li>- стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отслеживание изменений в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- анализ инноваций в технологии переработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- коррекция собственной деятельности в условиях внедрения современных технологий по обработке сырья.</li> </ul>	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.02.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**  
Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»

Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Председатель ПЦК

 Степанова Т.А.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе

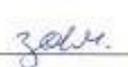


Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**  
Директор колледжа

 Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:  Меринев А.А.

СОГЛАСОВАНО:  Меринев А.А. Представитель  
работодателя (представление предприятия (организации)), должность  
М.А. /  
Подпись, Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных холодных блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, легких и сложных холодных закусок.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных соусов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных и простых холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>Количество часов</b>
Включая:	
производственная практика	144
консультации	4

1.4 В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 02.01 Профессионального модуля ПМ 02.

#### Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Таблица 1

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Ассортимент и характеристика канапе и легких закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	<i>I</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>18</b>	
	1	Методы приготовления канапе и легких закусок	6	
	2	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	6	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>54</b>	
	1	Ассортимент и характеристика холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	
	2	Ассортимент и характеристика холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья	6	
	4	Методы приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;	6	
	5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы.	6	
	6	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	6	
	7	Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы	6	
	8	Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из рыбы.	6	
9	Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из рыбы.	6		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организовывать и</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>66</b>	
	1	Ассортимент и характеристика холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	6	
<b>проводить приготовление сложных холодных соусов.</b>	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	6	
	3	Методы приготовления холодных из мяса, домашней птицы, дичи	6	
	4	Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	6	

	5	Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода холодных блюд из мяса, птицы и дичи	6	
	6	Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	6	
	7	Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов	6	
	8	Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	6	
	9	Характеристика ассортимента соусов и заправок для холодных блюд	6	
	10	Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов	6	
	11	Изучения и применения требований Нормативной и технологической документации для непродолжительного хранения соусов и заправок	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего</b>			<b>148</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально- техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики требует наличия баз практики, учебных кабинетов -2, учебный цех -1; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

#### Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

#### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	

15.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	11
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

### Учебный кулинарный цех № 110

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	

8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (5);		
11.	Пароконвектомат (4);		
12.	Конвекционная печь;		
13.	Микроволновая печь;		
14.	Расстоечный шкаф;		
15.	Плита электрическая (5);		
16.	Фритюрница;		
17.	Электрогриль;		
18.	Шкаф холодильный (5);		
19.	Шкаф морозильный;		
20.	Шкаф шоковой заморозки;		
21.	Льдогенератор;		
22.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
23.	Тестораскаточная машина;		
24.	Планетарный миксер (3);		
25.	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
26.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
27.	Блендер;		
28.	Мясорубка;		
29.	Овощерезка (2);		
30.	Процессор кухонный (2);		
31.	Слайсер;		
32.	Куттер;		
33.	Миксер для коктейлей (2);		
34.	Соковыжималки (универсальная) (2);		

35.	Соковыжималка для цитрусовых;		
36.	Машина для вакуумной упаковки;		
37.	Кофемашина с капучинатором;		
38.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
39.	Кофемолка;		
40.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
41.	Набор инструментов для карвинга (15);		
42.	Овоскоп;		
43.	Нитраттестер;		
44.	Лампа для карамели (3);		
45.	Аппарат для темперирования шоколада (2);		
46.	Сифон (2);		
47.	Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
48.	Сковорода (10);		
49.	Гриль сковорода (5);		
50.	Подставка для разделочных досок (8);		
51.	Мерный стакан (10);		
52.	Венчик (4);		
53.	Миски нержавеющей сталь (10);		
54.	Сито (4);		
55.	Шенуа (4);		
56.	Половник (4);		
57.	Шумовка (4);		
58.	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
59.	Щипцы кулинарные для пасты (8);		

60.	Насадки для кондитерских мешков (8);		
61.	Корзина для мусора (4);		
62.	Набор для выемок (8);		
63.	Лопатки металлические силиконовые (8);		
64.	Машина посудомоечная;		
65.	Стол производственный с моечной ванной (5);		
66.	Стеллаж передвижной (5);		
67.	Моечная ванна двухсекционная;		
68.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

**Актовый зал №311**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		

12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

## **Базы практики**

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»

№3 от 01.10.2019г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»

№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»

№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»

№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»

№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»

№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»

№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»

№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»

№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»

№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»

№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»

№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

## **4. 2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### Печатные издания

##### Основные

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с. ISBN 978-5-4468-7121-6
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с. ISBN 978-5-4468-6870-4

##### Дополнительные

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2021, - 816с. ISBN 978-5-394-02970-7
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.), Москва, Издательство Академия 2022

#### Электронные издания

##### Основные

- 1 Васильева И.В./Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И.В. Васильева, Е.В. Мясникова, А.С. Безряднова -2-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательство Юрайт, 2021г. – 414с. - (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04807-1

##### Дополнительные

1. <http://www.normacs.ru>
2. <http://restoran.ru>
3. <http://gastronom.ru>

4. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа
5. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### Профессиональные базы данных:

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– точность соблюдения рецептов;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>– выбор начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи канапе, легких и холодных закусок;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы во время лабораторных работ и практики.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных</li> </ul>	устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме: 4 семестр - дифференцированный зачет по практике (комплексный)
	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных блюд;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– точный выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд;</li> <li>– выбор гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор способа сервировки, варианта оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	

<p>2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</li> <li>– профессиональная оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбор способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– рациональность выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность соблюдения рецептур;</li> <li>– выбор вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования;</li> <li>– выбор вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>– точность температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>– качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– выбор варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– точность и грамотность оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТКи ТУ приготовления сложных холодных соусов во время лабораторных работ и практики. устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме:</p> <p>6 семестр - дифференцированный зачет по практике, (комплексный)</p>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>устный опрос, лабораторная работа, практическая работа,</p>

<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства кулинарной продукции массового спроса;</p>	<p>итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет по практике (комплексный)</p>
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>– принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях – контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства кулинарной продукции массового спроса</p>	
<p>ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>– эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в</p>	<p>– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	

профессиональной деятельности		устный опрос, лабораторная работа, практическая работа, тестирование итоговая аттестация в форме: 6 семестр - дифференцированный зачет по практике (комплексный)
ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.03.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
Профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности:  
19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Заместитель директора по учебной работе

Степанова Т.А.

Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа

Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

мерinov А.А.

СОГЛАСОВАНО  
работодателя



"ООО"



Представитель

Инициалы (полное наименование предприятия (организации)), должность

М. /  
Подпись Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих блюд, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации приготовление сложных супов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих соусов;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**иметь практический опыт:**

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

**знать:**

- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья.
- умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;
- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы.
- знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.

**уметь:**

- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
- умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.
- умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.
- умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
производственная практика	72
консультации	2

**1.4. В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

	применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Содержание производственной практики ПП 03.01 Профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема <b>1.1.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с ассортиментом супов. Классификация супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов	6	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Технология приготовления специальных гарниров к супам. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов	6	
Тема <b>1.2.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Значение соусов в питании. Ассортимент соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане	6	
	2	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	6	
Тема <b>1.3.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1	Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании. Значение блюд из макаронных изделий в питании	6	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных	6	
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий.	6	
	4	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов	6	
Тема <b>1.4.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1	Значение блюд из птицы. Ассортимент блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы.	6	
	2	Значение блюд из дичи. Ассортимент блюд из дичи. Механическая кулинарная обработка дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной дичи.	6	

<b>сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной дичи. Значение блюд из кролика. Ассортимент блюд из кролика. Механическая кулинарная обработка кролика.		
	4	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной, припущенной, запеченной кролика. Подготовка документов по практике	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего</b>			<b>76</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205

(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

#### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	

20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

### Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (5);		
11.	Пароконвектомат (4);		
12.	Конвекционная печь;		
13.	Микроволновая печь;		
14.	Расстоечный шкаф;		
15.	Плита электрическая (5);		
16.	Фритюрница;		
17.	Электрогриль;		
18.	Шкаф холодильный (5);		
19.	Шкаф морозильный;		
20.	Шкаф шоковой заморозки;		
21.	Льдогенератор;		
22.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
23.	Тестораскаточная машина;		
24.	Планетарный миксер (3);		
25.	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
26.	Блендер (ручной с		

	дополнительной насадкой для взбивания);		
27.	Блендер;		
28.	Мясорубка;		
29.	Овощерезка (2);		
30.	Процессор кухонный (2);		
31.	Слайсер;		
32.	Куттер;		
33.	Миксер для коктейлей (2);		
34.	Соковыжималки (универсальная) (2);		
35.	Соковыжималка для цитрусовых;		
36.	Машина для вакуумной упаковки;		
37.	Кофемашина с капучинатором;		
38.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
39.	Кофемолка;		
40.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
41.	Набор инструментов для карвинга (15);		
42.	Овоскоп;		
43.	Нитраттестер;		
44.	Лампа для карамели (3);		
45.	Аппарат для темперирования шоколада (2);		
46.	Сифон (2);		
47.	Набор кастрюль 3 л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
48.	Сковорода (10);		
49.	Гриль сковорода (5);		
50.	Подставка для разделочных досок (8);		
51.	Мерный стакан (10);		
52.	Венчик (4);		
53.	Миски нержавеющей сталь (10);		
54.	Сито (4);		
55.	Шенуа (4);		
56.	Половник (4);		
57.	Шумовка (4);		
58.	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
59.	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
60.	Насадки для кондитерских мешков (8);		
61.	Корзина для мусора (4);		
62.	Набор для выемок (8);		

63.	Лопатки металлические силиконовые (8);		
64.	Машина посудомоечная;		
65.	Стол производственный с мочной ванной (5);		
66.	Стеллаж передвижной (5);		
67.	Моечная ванна двухсекционная;		
68.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

#### Актовый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

#### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		

10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

#### **Базы практики**

- № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария  
 №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»  
 №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»  
 №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  
 №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
 №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  
 №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»  
 №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  
 №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
 №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  
 №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
 №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  
 №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  
 №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

#### **4. 2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Печатные издания  
 Основные

1. Качурина Т.А. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 240с. – ISBN 978-5-4468-6542-0
2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп.- М: Издательство Юрайт, 2022г. – 268с. - (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7 Режим доступа <https://www.biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750#page/2>
3. Дополнительные
  1. Андонова Н.И., Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 176с. ISBN 978-5-4468-4854 -6.
  2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С. Технология продукции в общественном питании – учебник и практикум для СПО / 2изд. пераб. и доп. – М.: издательство. Юрайт, 2022г. – 414с.
  3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ред. А.Т. Васюковой. – 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>О</sup>», 2022, - 816с.

Интернет-ресурсы

**Электронная библиотечная система**

5. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
6. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
7. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

**Профессиональные базы данных:**

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics) / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/) ;
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Вид профессиональной деятельности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать и	- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка	Организационное обеспечение

<p>проводить приготовление сложных супов</p>	<p>оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение сервировать стол и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечивать температурный и временной режим подачи канапе, легких и сложных холодных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ul>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ приготовление сложных супов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>б семестр-дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p><b>ПК 3.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента и характеристика холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества.</li> </ul> <p>Подготовка сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение методов приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</li> <li>- знания правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья. Для приготовления холодных блюд из рыбы.</li> <li>- знания нормы выхода холодных блюд из рыбы.</li> </ul>	<p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>б семестр-дифференцированный зачет (комплексный)</p>
<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>- умение подготовки сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.</li> <li>- умение готовить соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.</li> <li>- умение определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</li> </ul>	<p>Наблюдения за самостоятельной работой практиканта, выполнения им индивидуальных заданий и заданий программы практики.</p> <p>Предоставление обучающимся характеристики выполненных работ с производственной практики студента.</p> <p>Предоставление отчета о практике</p> <p>б семестр-дифференцированный зачет (комплексный)</p>

<p><b>ПК 3.4.</b>          Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>		<p>Предоставление отчета о практике          6 семестр-дифференцированный зачет (комплексный)</p>
---	--	---

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

---

Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП 04.01 Производственной практики (по профилю  
специальности) Профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

2020г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности:  
19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания» среднего профессионального образования

Председатель ПЦК

Заместитель директора по учебной работе

Степанова Т.А.

Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа

Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Каратаева К.К. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: зам. дир. Серин А.А.

СОГЛАСОВАНО: Серин А.А. Представитель  
работодателя (интервьюирование предприятия (организации)), должность  
М. Серин /  
Подпись, Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	15

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта **приготовления**, творческое оформление и подготовку к реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- умение готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;
- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.
- умение изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

**знать:**

- подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.
- проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.
- проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.
- оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом
- приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.
- сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка студента	Количество часов
Включая:	
производственная практика	216
консультации	10

**1.4.** В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 04.01 Профессионального модуля ПМ 04.

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

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема Организовывать</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 Классификация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	<i>1</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
	1 Классификация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	2 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	4 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
5 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6		
<b>Тема 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>78</b>	
	1 Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	2 Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
	3 Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
	4 Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
	5 Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно- гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабрикату	6	
	6 Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно- гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабрикату	6	
6 Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста	6		
6 Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления.	6		

	Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста		
7	Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов.	6	
8	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления.	6	
9	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления.	6	
10	Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него	6	
11	Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
12	Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.	6	
13	Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.	6	
<b>Тема</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>30</b>	
<b>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	1 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты).	6	<i>1</i>
	2 Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, миндально-ореховый полуфабрикаты).	6	
	3 Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	4 Приготовление желе, рисовальных масс для отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	5 Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Итого часов за 6 семестр</b>		<b>148</b>	
<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

<b>Тема 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	1	Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	
	1	Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами	6	
	2	Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами	6	
	3	Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	4	Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
<b>Тема 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>42</b>	
	1.	Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	6	
	2.	Готовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами	6	
	3.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	4.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (глазури, помада) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
	5.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6	
	6.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6	
	7.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий	6	
<b>Консультации</b>			<b>6</b>	
<b>Итого часов за 7 семестр</b>			<b>78</b>	
<b>Всего:</b>			<b>226</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) требует наличия:

**Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205**  
(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
24.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
25.	Стул ученический (30);	Монитор;	
26.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
27.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
28.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
29.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
30.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
31.	Тумба вкатная;		
32.	Учебная литература;		
33.	Нормативно-правовые документы;		
34.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
35.	Методические пособия.		

#### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
36.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
37.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	

38.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>		
39.	Стул учительский;			Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);
40.	Столик компьютерный (4);			Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
41.	Кресла компьютерные (4);			Операционная система Microsoft Windows 10
42.	Доска с магнитной поверхностью			Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;
43.	Шкаф (2);			1С: Предприятие
44.	Учебная литература;			
45.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);			
46.	Методические пособия.			

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

### Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
69.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
70.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
71.	Обеденный стол;	Проектор;	
72.	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
73.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
74.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
75.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
76.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
77.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
78.	Весы настольные		

	электронные (2);		
79.	Конвекционная печь;		
80.	Микроволновая печь;		
81.	Подовая печь (для пиццы);		
82.	Расстоечный шкаф (2);		
83.	Плита электрическая (2);		
84.	Шкаф холодильный;		
85.	Шкаф морозильный;		
86.	Шкаф шоковой заморозки;		
87.	Льдогенератор (2);		
88.	Пароконвектомат;		
89.	Фризер;		
90.	Тестораскаточная машина (настольная);		
91.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
92.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
93.	Тестомесильная машина (настольная);		
94.	Миксер (погружной);		
95.	Миксер для коктейлей (2);		
96.	Кофемашина с капучинатором;		
97.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
98.	Кофемолка;		
99.	Лампа для карамели (2);		
100.	Сифон (4);		
101.	Миски из нержавеющей стали (8);		
102.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
103.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
104.	Сковорода (10);		
105.	Разделочные доски (10);		
106.	Подставка для разделочных досок (10);		
107.	Мерный стакан (8);		
108.	Миски полусферические (8);		
109.	Венчик (8);		
110.	Сито (8);		

111.	Лопатки (8);		
112.	Скрепки пластиковые (10);		
113.	Скрепки металлические (10);		
114.	Формы для тортов, пирогов (10);		
115.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
116.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
117.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
118.	Нож пилка 300 мл (8);		
119.	Кондитерские мешки (10);		
120.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
121.	Ножницы (8);		
122.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
123.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
124.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
125.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
126.	Форма для конфет (10);		
127.	Формы для шоколадных фигур (8);		
128.	Скалки рифлёные (8);		
129.	Скалки (8);		
130.	Трафареты (8);		
131.	Перчатки для карамели (8);		
132.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
133.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
134.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
135.	Кисти силиконовые (8);		
136.	Набор выемок (8);		
137.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
138.	Подносы (8);		

139.	Подложки для тортов (8);		
140.	Ножи (15);		
141.	Корзина для мусора (4);		
142.	Мясорубка;		
143.	Куттер;		
144.	Процессор кухонный;		
145.	Слайсер;		
146.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
147.	Соковыжималка (универсальная);		
148.	Пресс для пиццы;		
149.	Лампа для карамели (2);		
150.	Аппарат для темперирования шоколада;		
151.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
152.	Термометр инфракрасный;		
153.	Термометр со щупом (2);		
154.	Овоскоп;		
155.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
156.	Машина для вакуумной упаковки;		
157.	Стеллаж передвижной (6);		
158.	Производственный стол с моечной ванной;		
159.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
160.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
161.	Стол производственный;		
162.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
163.	Моечная ванна двухсекционная;		
164.	Ванна моечная (2);		
165.	Стеллаж передвижной (2);		
166.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

**Актовый зал №311**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
14.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
15.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
16.	Кресла (51);	Проектор;	
17.	Трибуна;	Экран;	
18.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
19.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
20.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
21.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
22.	Акустические колонки (2);		
23.	Барабанная установка;		
24.	Синтезатор;		
25.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
26.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

#### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
17.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
18.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
19.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
20.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
21.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
22.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
23.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
24.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
25.	Стеллаж 5-х секционный;		
26.	Шкаф;		
27.	Шкаф		

	комбинированный;		
28.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
29.	Шкаф закрытый;		
30.	Шкаф для документов;		
31.	Учебная литература;		
32.	Учебная, справочная, художественная литература.		

### **Базы практики**

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»

№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»

№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»

№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»

№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»

№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»

№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»

№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»

№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»

№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»

№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»

№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»

№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Печатные издания

Основные

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с. с цв. ил.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учебное пособие для студентов учреждений СПО / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студентов СПО / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова – 11-е изд., стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2021. – 112 с.

Дополнительные

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с.
2. Сучкова Е. Торты и пирожные – сладкая роскошь / Елена Сучкова. – М.: Эксмо, 2019. – 192 с.: ил. – (Домашний ресторан для всех)

Электронные издание

Основные

1. Организация работы кондитерского цеха // <http://www.eda>
2. Оформление пирогов // <http://yasnodar.ru/oformlenie>
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.), – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Интернет-ресурсы

**Электронная библиотечная система**

8. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
9. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>
- 11.

**Профессиональные базы данных:**

6. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics) / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
8. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/) ;
9. MS Access.
10. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

##### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление	-умение организовать рабочее место для приготовления сдобных	Организационное обеспечение

<p>сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - умение приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб; - умение производить оценку качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- умение приготовить полуфабрикаты для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - умение организовать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - уметь производить оценку качества изготовленных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба во время лабораторных работ и практики. Практические занятия Дифференцированный зачет (комплексный) по производственной практике в 6,7 семестрах.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- умение приготовить мелкоштучные кондитерские изделия; - умение организовать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества изготовленных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- умение приготовить сложные отделочные полуфабрикаты; - умение организовать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - умение использовать сложные отделочные полуфабрикаты для оформления сложных кондитерских изделий; - умение производить оценку качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

---

Московский технологический колледж питания

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.05.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
Профессионального модуля**

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

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметной цикловой  
комиссией  
«Технологии продукции и в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

Заместитель директора по учебной работе



Т.А.Степанова.



Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа



Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Костина Ю.А. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

зеш. дир



Арчилов А.А.

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



наименование предприятия (организации), должность

Подпись Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	16

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Целью производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению сложных горячих и холодных десертов, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

#### **Задачи производственной практики:**

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта по подготовке рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями;
- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента;
- применение умения приготовления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента;
- применения умения приготовления и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- приобретение профессиональных навыков творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению производственной практики.

#### **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 с использованием 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;
- основные 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>Количество часов</b>
Включая:	
производственная практика	72
консультации	6

**1.4.** В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,

	руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 05.01 Профессионального модуля ПМ 05

#### Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1.1. Организовывать проводить приготовление сложных холодных десертов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Ознакомление правилами проведения инструктажа по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	6	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>48</b>	
	1	Ознакомление структурой производственных и вспомогательных, технических помещений в организациях питания. Правила подготовки рабочих мест и оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
	2	Осуществление подготовку рабочих мест и оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов в соответствии с инструкциями	6	
	3	Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов	6	
	4	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	6	
	5	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов	6	
	6	Ассортимент холодных напитков, их классификация. Предварительная подготовка сырья, холодных напитков.	6	
	7	Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.	6	
8	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков.	6		
<b>Тема 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	Значение горячих десертов в питании, их классификация	6	
	2	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	6	
	3	Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков.	6	
<b>Консультация</b>			<b>6</b>	
<b>Всего</b>			<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также специальных кабинетов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

#### **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №205**

*(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
2.	Стул ученический (30);	Монитор;	
3.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
4.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
5.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Тумба вкатная;		
9.	Учебная литература;		
10.	Нормативно-правовые документы;		
11.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
12.	Методические пособия.		

#### **Компьютерный класс № 117а**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
13.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную	

		среду (5);	11
14.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	
15.	Стол учительский;	Программное обеспечение:	
16.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
17.	Столик компьютерный (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
18.	Кресла компьютерные (4);	Операционная система Microsoft Windows 10	
19.	Доска с магнитной поверхностью	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
20.	Шкаф (2);	1С: Предприятие	
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

Оборудование цеха и рабочих мест цеха

**Учебный кулинарный цех № 110**

*(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
24.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
25.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
26.	Обеденный стол;	Проектор;	
27.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
28.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
29.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
30.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
31.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
32.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		

33.	Весы настольные электронные (2);		
34.	Конвекционная печь;		
35.	Микроволновая печь;		
36.	Подовая печь (для пиццы);		
37.	Расстоечный шкаф (2);		
38.	Плита электрическая (2);		
39.	Шкаф холодильный;		
40.	Шкаф морозильный;		
41.	Шкаф шоковой заморозки;		
42.	Льдогенератор (2);		
43.	Пароконвектомат;		
44.	Фризер;		
45.	Тестораскаточная машина (настольная);		
46.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
47.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
48.	Тестомесильная машина (настольная);		
49.	Миксер (погружной);		
50.	Миксер для коктейлей (2);		
51.	Кофемашина с капучинатором;		
52.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
53.	Кофемолка;		
54.	Лампа для карамели (2);		
55.	Сифон (4);		
56.	Миски из нержавеющей стали (8);		
57.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
58.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
59.	Сковорода (10);		
60.	Разделочные доски (10);		
61.	Подставка для разделочных досок (10);		
62.	Мерный стакан (8);		
63.	Миски полусферические (8);		
64.	Венчик (8);		

65.	Сито (8);		
66.	Лопатки (8);		
67.	Скрепки пластиковые (10);		
68.	Скрепки металлические (10);		
69.	Формы для тортов, пирогов (10);		
70.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
71.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
72.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
73.	Нож пилка 300 мл (8);		
74.	Кондитерские мешки (10);		
75.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
76.	Ножницы (8);		
77.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
78.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
79.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
80.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
81.	Форма для конфет (10);		
82.	Формы для шоколадных фигур (8);		
83.	Скалки рифлёные (8);		
84.	Скалки (8);		
85.	Графареты (8);		
86.	Перчатки для карамели (8);		
87.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
88.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
89.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
90.	Кисти силиконовые (8);		
91.	Набор выемок (8);		
92.	Совки для сыпучих продуктов (8);		

93.	Подносы (8);		
94.	Подложки для тортов (8);		
95.	Ножи (15);		
96.	Корзина для мусора (4);		
97.	Мясорубка;		
98.	Куттер;		
99.	Процессор кухонный;		
100.	Слайсер;		
101.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
102.	Соковыжималка (универсальная);		
103.	Пресс для пиццы;		
104.	Лампа для карамели (2);		
105.	Аппарат для темперирования шоколада;		
106.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
107.	Термометр инфракрасный;		
108.	Термометр со щупом (2);		
109.	Овоскоп;		
110.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
111.	Машина для вакуумной упаковки;		
112.	Стеллаж передвижной (6);		
113.	Производственный стол с моечной ванной;		
114.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
115.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
116.	Стол производственный;		
117.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
118.	Моечная ванна двухсекционная;		
119.	Ванна моечная (2);		
120.	Стеллаж передвижной (2);		
121.	Учебно-наглядные пособия.		

### **Учебный кондитерский цех № 107**

*(для проведения практических занятий, лабораторных работ, промежуточной аттестации)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
2.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
3.	Обеденный стол;	Проектор;	
4.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
5.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
9.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
10.	Весы настольные электронные (2);		
11.	Конвекционная печь;		
12.	Микроволновая печь;		
13.	Подовая печь (для пиццы);		
14.	Расстоечный шкаф (2);		
15.	Плита электрическая (2);		
16.	Шкаф холодильный;		
17.	Шкаф морозильный;		
18.	Шкаф шоковой заморозки;		
19.	Льдогенератор (2);		
20.	Пароконвектомат;		
21.	Фризер;		
22.	Тестораскаточная машина (настольная);		
23.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
24.	Блендер (ручной с дополнительной		

	насадкой для взбивания) (2);		
25.	Тестомесильная машина (настольная);		
26.	Миксер (погружной);		
27.	Миксер для коктейлей (2);		
28.	Кофемашина с капучинатором;		
29.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
30.	Кофемолка;		
31.	Лампа для карамели (2);		
32.	Сифон (4);		
33.	Миски из нержавеющей стали (8);		
34.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
35.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
36.	Сковорода (10);		
37.	Разделочные доски (10);		
38.	Подставка для разделочных досок (10);		
39.	Мерный стакан (8);		
40.	Миски полусферические (8);		
41.	Венчик (8);		
42.	Сито (8);		
43.	Лопатки (8);		
44.	Скрепки пластиковые (10);		
45.	Скрепки металлические (10);		
46.	Формы для тортов, пирогов (10);		
47.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
48.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
49.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
50.	Нож пилка 300 мл (8);		
51.	Кондитерские мешки (10);		

52.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
53.	Ножницы (8);		
54.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
55.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
56.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
57.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
58.	Форма для конфет (10);		
59.	Формы для шоколадных фигур (8);		
60.	Скалки рифлёные (8);		
61.	Скалки (8);		
62.	Трафареты (8);		
63.	Перчатки для карамели (8);		
64.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
65.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
66.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
67.	Кисти силиконовые (8);		
68.	Набор выемок (8);		
69.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
70.	Подносы (8);		
71.	Подложки для тортов (8);		
72.	Ножи (15);		
73.	Корзина для мусора (4);		
74.	Мясорубка;		
75.	Куттер;		
76.	Процессор кухонный;		
77.	Слайсер;		
78.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
79.	Соковыжималка (универсальная);		
80.	Пресс для пиццы;		
81.	Лампа для карамели (2);		

82.	Аппарат для темперирования шоколада;		
83.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
84.	Термометр инфракрасный;		
85.	Термометр со щупом (2);		
86.	Овоскоп;		
87.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
88.	Машина для вакуумной упаковки;		
89.	Стеллаж передвижной (6);		
90.	Производственный стол с моечной ванной;		
91.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
92.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
93.	Стол производственный;		
94.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
95.	Моечная ванна двухсекционная;		
96.	Ванна моечная (2);		
97.	Стеллаж передвижной (2);		
98.	Учебно-наглядные пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

**Актовый зал №311**

п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
2.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
3.	Кресла (51);	Проектор;	
4.	Трибуна;	Экран;	
5.	Распределительный усилитель крамер;	Программное обеспечение:	
6.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word,	

		MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
7.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Акустические колонки (2);		
10.	Барабанная установка;		
11.	Синтезатор;		
12.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Проектор;		
13.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
2.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
3.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
4.	Стул учительский;	Программное обеспечение:	
5.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
6.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
7.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
8.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
9.	Стеллаж 5-х секционный;		
10.	Шкаф;		
11.	Шкаф комбинированный;		
12.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
13.	Шкаф закрытый;		
14.	Шкаф для документов;		
15.	Учебная литература;		
16.	Учебная, справочная, художественная литература.		

Базы практики

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»  
№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»  
№49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  
№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»  
№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

Основные

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437778>
3. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018

Дополнительные

1. «Гастрономъ», «Ресторанные ведомости», «Трюфель professional»
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (7-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2018
3. «Питание и общество», «Bar news», «NoReCa»

Электронные издание

Основные

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437750>
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. —

332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. —  
Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/429037>

#### Интернет-ресурсы

##### Электронная библиотечная система

12. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
13. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
14. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### Профессиональные базы данных:

1. База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) /  
Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/) ;
4. MS Access.
5. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Вид профессиональной деятельности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы оценки
-----------------------------------	--	-----------------------

<p>5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- применять методов приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов;</li> <li>- технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для сложных горячих десертов во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Практическая работа Дифференцированной зачет по производственной практике в 8 семестре.</p>
<p>К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- значение горячих десертов в питании, их классификация;</li> <li>- применять комбинированных различных способов приготовления горячих десертов.</li> <li>- способы сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.</li> <li>- изучение ассортимента шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</li> <li>- применение комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе.</li> <li>- применение комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле</li> </ul>	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
~~«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»~~  
Московский технологический колледж питания

---

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП 06.01 Производственной практики (по профилю специальности)  
Профессионального модуля**

**ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания» среднего  
профессионального образования

Председатель ПЦК

 Степанова Т.А.

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа



Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Линькова Н.И., преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:

 Меринков А.А.

СОГЛАСОВАНО  
работодателя



"ООО"

Представитель





М. \_\_\_\_\_  
Подпись, Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) и разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **1.2. Цели и задачи Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

Целью производственной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

### **Задачи производственной практики (по профилю специальности):**

- совершенствование профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- формирование умений, навыков и практического опыта приготовления сложной кулинарной продукции;
- развитие профессионального мышления;
- подготовка к прохождению преддипломной практики.

Требования к результатам освоения программы производственной практики  
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля:**

<b>Максимальная учебная нагрузка студента</b>	<b>Количество часов</b>
производственная практика	36
консультации	4

**1.4.** В ходе освоения программы производственной практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности) ПП 06.01 Профессионального модуля ПМ 06. Организация

#### работы структурного подразделения

Наименование разделов и тем	Содержание теоретических и практические занятия		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<i>1</i>
	1	Анализ ассортимента реализуемой предприятием продукции и блюд, ознакомление с меню Разработка ассортимента новой кулинарной продукции, составление технологической документации Составление меню специального предложения по реализации новых видов продукции	6	
<b>Тема 2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Составление планового меню на основе изученного ассортимента блюд Составление плана-меню и разработка производственной программы Определение заданий поварам	6	
<b>Тема 3. Организовывать работу трудового коллектива.</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Проведение процедуры снятия остатков на производстве Составление реестра по результатам, заполнение заявки на сырье Осуществление приемки сырья по количеству и качеству. Заполнение актов	6	
<b>Тема 4. Контролировать ходи оценивать результаты выполнения работ исполнителям</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Составление графика работы поваров, заполнение табеля учета рабочего времени Участие в контроле текущей деятельности поваров Проведение органолептического анализа готовой кулинарной продукции, заполнение бракеражного журнала	6	
<b>Тема 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Ознакомление с различными видами инструктажей, действующими на предприятии	6	
	2	Участие в инструктировании поваров, заполнение журналов регистрации инструктажей	6	
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Всего</b>			<b>40</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в базах практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также лабораториях учебного заведения. Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов -4, учебный цех -2; зал – 2.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

#### **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205** (для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
47.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
48.	Стул ученический (30);	Монитор;	
49.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
50.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
51.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
52.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
53.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
54.	Тумба вкатная;		
55.	Учебная литература;		
56.	Нормативно-правовые документы;		
57.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
58.	Методические пособия.		

#### **Компьютерный класс № 117а**

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (5);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду (5);	11
2.	Стул ученический (10);	Монитор (5);	

3.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b> Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox; Операционная система Microsoft Windows 10 Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio; 1С: Предприятие	
4.	Стул учительский;		
5.	Столик компьютерный (4);		
6.	Кресла компьютерные (4);		
7.	Доска с магнитной поверхностью		
8.	Шкаф (2);		
9.	Учебная литература;		
10.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
11.	Методические пособия.		

#### **Кабинет социально – экономических дисциплин № 409**

*(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (16);		33
2.	Стул ученический (32);		
3.	Стол учительский;		
4.	Стул учительский;		
5.	Доска;		
6.	Тумба вкатная;		
7.	Учебная литература;		
8.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
9.	Методические пособия.		

#### **Кабинет социально – экономических дисциплин № 302**

*(для проведения лекций, практических занятий, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Столы ученические (20);	Компьютер в комплекте;	
2.	Стулья ученические (40);	Проектор;	
3.	Стол учительский;	Акустические колонки;	
4.	Стул учительский;	Микрофон;	
5.	Экран;	<b>Программное обеспечение:</b>	
6.	Крамер;	Пакет прикладных	

		программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	41
7.	Доска с магнитной поверхностью;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
8.	Трибуна;	Операционная система Microsoft Windows 10	
9.	Шкафы (3);		
10.	Плакатница;		
11.	Тумба вкатная;		
12.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
13.	Учебная литература;		
14.	Нормативно-правовые документы;		
15.	Методические пособия.		

### Учебный кондитерский цех № 107

(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
99.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
100.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
101.	Обеденный стол;	Проектор;	
102.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
103.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
104.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
105.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
106.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
107.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
108.	Весы настольные электронные (2);		

109.	Конвекционная печь;		
110.	Микроволновая печь;		
111.	Подовая печь (для пиццы);		
112.	Расстоечный шкаф (2);		
113.	Плита электрическая (2);		
114.	Шкаф холодильный;		
115.	Шкаф морозильный;		
116.	Шкаф шоковой заморозки;		
117.	Льдогенератор (2);		
118.	Пароконвектомат;		
119.	Фризер;		
120.	Тестораскаточная машина (настольная);		
121.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
122.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
123.	Тестомесильная машина (настольная);		
124.	Миксер (погружной);		
125.	Миксер для коктейлей (2);		
126.	Кофемашина с капучинатором;		
127.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
128.	Кофемолка;		
129.	Лампа для карамели (2);		
130.	Сифон (4);		
131.	Миски из нержавеющей стали (8);		
132.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
133.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
134.	Сковорода (10);		
135.	Разделочные доски (10);		
136.	Подставка для разделочных досок (10);		
137.	Мерный стакан (8);		

138.	Миски полусферические (8);		
139.	Венчик (8);		
140.	Сито (8);		
141.	Лопатки (8);		
142.	Скрепки пластиковые (10);		
143.	Скрепки металлические (10);		
144.	Формы для тортов, пирогов (10);		
145.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
146.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
147.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
148.	Нож пилка 300 мл (8);		
149.	Кондитерские мешки (10);		
150.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
151.	Ножницы (8);		
152.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
153.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
154.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
155.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
156.	Форма для конфет (10);		
157.	Формы для шоколадных фигур (8);		
158.	Скалки рифлёные (8);		
159.	Скалки (8);		
160.	Трафареты (8);		
161.	Перчатки для карамели (8);		
162.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
163.	Инструменты для работы с мастикой,		

	марципаном, айсингом (8);		
164.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
165.	Кисти силиконовые (8);		
166.	Набор выемок (8);		
167.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
168.	Подносы (8);		
169.	Подложки для тортов (8);		
170.	Ножи (15);		
171.	Корзина для мусора (4);		
172.	Мясорубка;		
173.	Куттер;		
174.	Процессор кухонный;		
175.	Слайсер;		
176.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
177.	Соковыжималка (универсальная);		
178.	Пресс для пиццы;		
179.	Лампа для карамели (2);		
180.	Аппарат для темперирования шоколада;		
181.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
182.	Термометр инфракрасный;		
183.	Термометр со щупом (2);		
184.	Овоскоп;		
185.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
186.	Машина для вакуумной упаковки;		
187.	Стеллаж передвижной (6);		
188.	Производственный стол с моечной ванной;		
189.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
190.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		

191.	Стол производственный;		
192.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
193.	Моечная ванна двухсекционная;		
194.	Ванна моечная (2);		
195.	Стеллаж передвижной (2);		
196.	Учебно-наглядные пособия.		

### Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
122.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
123.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
124.	Обеденный стол;	Проектор;	
125.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
126.	Шкаф для столовой посуды (2).	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
127.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Операционная система Microsoft Windows 10	
128.	Крамер;	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
129.	Экран.	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
130.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
131.	Весы настольные электронные (2);		
132.	Конвекционная печь;		
133.	Микроволновая печь;		
134.	Подовая печь (для пиццы);		
135.	Расстоечный шкаф (2);		
136.	Плита электрическая (2);		
137.	Шкаф холодильный;		
138.	Шкаф морозильный;		
139.	Шкаф шоковой заморозки;		

140.	Льдогенератор (2);		
141.	Пароконвектомат;		
142.	Фризер;		
143.	Тестораскаточная машина (настольная);		
144.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
145.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
146.	Тестомесильная машина (настольная);		
147.	Миксер (погружной);		
148.	Миксер для коктейлей (2);		
149.	Кофемашина с капучинатором;		
150.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
151.	Кофемолка;		
152.	Лампа для карамели (2);		
153.	Сифон (4);		
154.	Миски из нержавеющей стали (8);		
155.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
156.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
157.	Сковорода (10);		
158.	Разделочные доски (10);		
159.	Подставка для разделочных досок (10);		
160.	Мерный стакан (8);		
161.	Миски полусферические (8);		
162.	Венчик (8);		
163.	Сито (8);		
164.	Лопатки (8);		
165.	Скрепки пластиковые (10);		
166.	Скрепки металлические (10);		
167.	Формы для тортов, пирогов (10);		
168.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы		

	(металлические) (8);		
169.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
170.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
171.	Нож пилка 300 мл (8);		
172.	Кондитерские мешки (10);		
173.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
174.	Ножницы (8);		
175.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		
176.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
177.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
178.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
179.	Форма для конфет (10);		
180.	Формы для шоколадных фигур (8);		
181.	Скалки рифлёные (8);		
182.	Скалки (8);		
183.	Трафареты (8);		
184.	Перчатки для карамели (8);		
185.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
186.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
187.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
188.	Кисти силиконовые (8);		
189.	Набор выемок (8);		
190.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
191.	Подносы (8);		
192.	Подложки для тортов (8);		
193.	Ножи (15);		
194.	Корзина для мусора (4);		
195.	Мясорубка;		
196.	Куттер;		
197.	Процессор кухонный;		
198.	Слайсер;		

199.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
200.	Соковыжималка (универсальная);		
201.	Пресс для пиццы;		
202.	Лампа для карамели (2);		
203.	Аппарат для темперирования шоколада;		
204.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
205.	Термометр инфракрасный;		
206.	Термометр со шупом (2);		
207.	Овоскоп;		
208.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
209.	Машина для вакуумной упаковки;		
210.	Стеллаж передвижной (6);		
211.	Производственный стол с моечной ванной;		
212.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
213.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
214.	Стол производственный;		
215.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
216.	Моечная ванна двухсекционная;		
217.	Ванна моечная (2);		
218.	Стеллаж передвижной (2);		
219.	Учебно-наглядные пособия.		

### Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

(для проведения практических занятий, промежуточной аттестации)

п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
14.	Стол ученический (4);	Программное обеспечение:	9
15.	Стул ученический (8);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power	

		Point, MS Access);	
16.	Стол учительский;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
17.	Стул учительский;	Операционная система Microsoft Windows 10	
18.	Тумба вкатная;		
19.	Доска с магнитной поверхностью;		
20.	Измеритель шероховатости TR200;		
21.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
22.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
23.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
24.	Штангенциркуль цифровой		
25.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
26.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
27.	Микрометр гладкий цифровой		
28.	МК Ц 50;		
29.	Микрометр гладкий цифровой		
30.	МК Ц 25;		
31.	Нутромер цифровой;		
32.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
33.	Нормативно-правовые документы;		
34.	Учебная литература;		
35.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
36.	Методические пособия.		

Оборудование зала и рабочих мест зала

#### Актовый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
27.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
28.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
29.	Кресла (51);	Проектор;	
30.	Трибуна;	Экран;	
31.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
32.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
33.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	

34.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
35.	Акустические колонки (2);		
36.	Барабанная установка;		
37.	Синтезатор;		
38.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
39.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
33.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
34.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
35.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
36.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
37.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
38.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
39.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
40.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
41.	Стеллаж 5-х секционный;		
42.	Шкаф;		
43.	Шкаф комбинированный;		
44.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
45.	Шкаф закрытый;		
46.	Шкаф для документов;		
47.	Учебная литература;		
48.	Учебная, справочная, художественная литература.		

### Базы практики

№ 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария

№29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»

№3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»

- №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»  
№22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»  
№31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»  
№26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»  
№15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»  
№167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»  
№168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»  
№169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»  
№170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»  
№175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»  
№178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Печатные издания

##### Основные

1. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование)
2. Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование).
3. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 566 с. — (Профессиональное образование).
4. Драчева Е.Л. Менеджмент (3-е изд.), Москва, Издательство Академия, 2022

##### Дополнительные

1. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва: КНОРУС, 2022. — 418 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Петров А.Н. Менеджмент: учебник для бакалавров / под ред. А.Н. Петрова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 645 с.
3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (15-е изд.), Москва, Издательство академия, 2022
4. Т.И. Николаева, Н.Р.Егорова Экономика предприятий торговли и общественного питания, учебное пособие М.: КНОРУС, 2022

#### Электронные издания

##### Основные

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018) [Электронные данные] / КонсультантПлюс — Надежная правовая система. — Режим доступа — URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
2. Правовые системы Гарант и Консультант плюс

#### Интернет-ресурсы

##### Электронная библиотечная система

Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>

Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа

<https://www.academia-moscow.ru/>

Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### **Профессиональные базы данных:**

6.База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» -

[https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics) / Справочная правовая система «Консультант Плюс»;

7.Справочная правовая система «Консультант Плюс»

8.База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства»

Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/) ;

9.MS Access.

10.ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебных видов практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li><li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li><li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li><li>– точность расчета цены блюда по меню;</li><li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li></ul>	Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>– правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> </ul>	<p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для блюд во время практики. Планирование и управление развитием производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Организация работы трудового коллектива.</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> </ul>	<p>Практические занятия</p>
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>– правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> </ul>	<p>Предоставление отчета о практике Дифференцированный зачет в 8 семестре</p>

<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

---

Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

код, специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

форма обучения: **очная**

2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции и  
технической эксплуатации  
оборудования в общественном  
питании»

Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания» среднего  
профессионального образования

Председатель ПЦК

 Т.А.Степанова

Заместитель директора по учебной работе

  
Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа

  
Е.Н.Махиненко

**Составители (авторы):** Линькова Н.И. преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: зам. дир.  меринов А.А.

СОГЛАСОВАНО  Представитель  
работодателя "ООО" \_\_\_\_\_, должность \_\_\_\_\_

  М. \_\_\_\_\_  
Подпись, Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	19

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

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

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральное государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Производственная практика (преддипломная) направлена на закрепление у студентов практических профессиональных умений, приобретение практического опыта в соответствии с ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности.

## **1.2. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Преддипломная практика является заключительной практикой, обобщающей и совершенствующей знания и умения студентов, полученные при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

## **1.3. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)**

**Целью** преддипломной практики является углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (демонстрационного экзамена) в организациях различных организационно - правовых форм.

**Задачи** преддипломной практики:

- рассмотрение организационно-правовой формы и особенностей производственной деятельности конкретного предприятия общественного питания;
- изучение структуры управления предприятием;
- изучение структуры производства, организации рабочих мест в производственных цехах и вспомогательных помещениях, их планировки, оснащения оборудованием и его обслуживания;
- изучение оперативного планирования работы производства на предприятии;
- изучение оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности на предприятии;
- совершенствование умений и практического опыта работы с нормативной и технологической документацией;
- установление требований к производственному персоналу и работникам торговой группы на предприятии, организации и нормированию их труда;
- рассмотрение организации материальной ответственности на предприятии;
- изучение организации труда работников зала, организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале предприятия;
- рассмотрение рекламной деятельности предприятия;
- анализ и оценка практической деятельности предприятия общественного питания, существующей организации работы предприятия, его оснащения, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

#### 1.4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов
Производственная практика (преддипломная)	144 ч.
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание, теоретических и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1.</b> <b>Ознакомление предприятием</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1 Инструктаж по технике безопасности	6	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1 Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.	6	
2	Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	
<b>Тема 2.</b> <b>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>108</b>	
	1 Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	6	
	2 Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Изучение системы материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии.	6	
	3 Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	6	
4 Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	6		

5	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований.	6	
6	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6	
7	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	6	
8	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	6	
9	Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6	
10	Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	
11	Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	

	12	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6	
	13	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.	6	
	14	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6	
	15	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6	
	16	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.	6	
	17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.	6	

	18	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	
<b>Тема 3. Работа в качестве дублера метрдотеля</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1	Ознакомление с должностными инструкциями официантов, метрдотеля. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии питания. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию. Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале.	6	
	2	Участие в рассмотрении претензий потребителей, принятие по ним решений. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга, концертно-зрелищных программ, прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды и обуви и др.).	6	
<b>Тема 4. Оформление отчётных документов по практике</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	Оформление отчётных документов по практике	6	
<b>Всего</b>			<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной (преддипломной) практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, а также кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

#### **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 205** (для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
59.	Стол ученический (15);	Рабочая станция;	31
60.	Стул ученический (30);	Монитор;	
61.	Стол учительский;	Мини-проектор;	
62.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
63.	Доска с магнитной поверхностью;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
64.	Плакатница (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
65.	Шкаф закрытый (2);	Операционная система Microsoft Windows 10	
66.	Тумба вкатная;		
67.	Учебная литература;		
68.	Нормативно-правовые документы;		
69.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
70.	Методические пособия.		

#### **Учебный кондитерский цех № 107**

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
197.	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	
198.	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	

199.	Обеденный стол;	Проектор;	6
200.	Стулья (3);	Программное обеспечение:	
201.	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
202.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
203.	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
204.	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
205.	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
206.	Весы настольные электронные (2);		
207.	Конвекционная печь;		
208.	Микроволновая печь;		
209.	Подовая печь (для пиццы);		
210.	Расстоечный шкаф (2);		
211.	Плита электрическая (2);		
212.	Шкаф холодильный;		
213.	Шкаф морозильный;		
214.	Шкаф шоковой заморозки;		
215.	Льдогенератор (2);		
216.	Пароконвектомат;		
217.	Фризер;		
218.	Тестораскаточная машина (настольная);		
219.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) (2);		
220.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) (2);		
221.	Тестомесильная машина (настольная);		
222.	Миксер (погружной);		
223.	Миксер для коктейлей (2);		

224.	Кофемашина с капучинатором;		
225.	Ховали (оборудование для варки кофе на песке);		
226.	Кофемолка;		
227.	Лампа для карамели (2);		
228.	Сифон (4);		
229.	Миски из нержавеющей стали (8);		
230.	Гастроёмкость из нержавеющей стали (8);		
231.	Кастрюли 1,5; 2 литра (10);		
232.	Сковорода (10);		
233.	Разделочные доски (10);		
234.	Подставка для разделочных досок (10);		
235.	Мерный стакан (8);		
236.	Миски полусферические (8);		
237.	Венчик (8);		
238.	Сито (8);		
239.	Лопатки (8);		
240.	Скрепки пластиковые (10);		
241.	Скрепки металлические (10);		
242.	Формы для тортов, пирогов (10);		
243.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) (8);		
244.	Формы силиконовые для штучных кексов (8);		
245.	Формы силиконовые для десертов, мармелада, мороженого (8);		
246.	Нож пилка 300 мл (8);		
247.	Кондитерские мешки (10);		
248.	Насадки для кондитерских мешков (10);		
249.	Ножницы (8);		
250.	Резцы фигурные для теста, марципана (8);		

251.	Силиконовые коврики для выпечки (8);		
252.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров (8);		
253.	Вырубки для печенья, пряников (10);		
254.	Форма для конфет (10);		
255.	Формы для шоколадных фигур (8);		
256.	Скалки рифлёные (8);		
257.	Скалки (8);		
258.	Графареты (8);		
259.	Перчатки для карамели (8);		
260.	Подставки для тортов, вращающиеся (8);		
261.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом (8);		
262.	Силиконовые коврики для айсинга (8);		
263.	Кисти силиконовые (8);		
264.	Набор выемок (8);		
265.	Совки для сыпучих продуктов (8);		
266.	Подносы (8);		
267.	Подложки для тортов (8);		
268.	Ножи (15);		
269.	Корзина для мусора (4);		
270.	Мясорубка;		
271.	Куттер;		
272.	Процессор кухонный;		
273.	Слайсер;		
274.	Соковыжималки (для цитрусовых) (2);		
275.	Соковыжималка (универсальная);		
276.	Пресс для пиццы;		
277.	Лампа для карамели (2);		
278.	Аппарат для темперирования шоколада;		
279.	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
280.	Термометр		

	инфракрасный;		
281.	Термометр со щупом (2);		
282.	Овоскоп;		
283.	Диспенсер для подогрева тарелок;		
284.	Машина для вакуумной упаковки;		
285.	Стеллаж передвижной (6);		
286.	Производственный стол с моечной ванной;		
287.	Производственный стол с деревянным покрытием (4);		
288.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);		
289.	Стол производственный;		
290.	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
291.	Моечная ванна двухсекционная;		
292.	Ванна моечная (2);		
293.	Стеллаж передвижной (2);		
294.	Учебно-наглядные пособия.		

### Учебный кулинарный цех № 110

(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
167	Рабочее место преподавателя.	Монитор;	6
168	Место для презентации готовой кулинарной продукции:	Системный блок;	
169	Обеденный стол;	Проектор;	
170	Стулья (3);	<b>Программное обеспечение:</b>	
171	Шкаф для столовой посуды (2).	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
172	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР Проектор;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
173	Крамер;	Операционная система Microsoft Windows 10	

174	Экран.	Комплексная автоматизированная система управления отелем Fidelio;	
175	Основное и вспомогательное технологическое оборудование:		
176	Весы настольные электронные (5);		
177	Пароконвектомат (4);		
178	Конвекционная печь;		
179	Микроволновая печь;		
180	Расстоечный шкаф;		
181	Плита электрическая (5);		
182	Фритюрница;		
183	Электрогриль;		
184	Шкаф холодильный (5);		
185	Шкаф морозильный;		
186	Шкаф шоковой заморозки;		
187	Льдогенератор;		
188	Стол холодильный с охлаждаемой горкой;		
189	Тестораскаточная машина;		
190	Планетарный миксер (3);		
191	Диспенсер для подогрева тарелок (2);		
192	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		
193	Блендер;		
194	Мясорубка;		
195	Овощерезка (2);		
196	Процессор кухонный (2);		
197	Слайсер;		
198	Куттер;		
199	Миксер для коктейлей (2);		
200	Соковыжималки (универсальная) (2);		
201	Соковыжималка для цитрусовых;		
202	Машина для вакуумной упаковки;		
203	Кофемашина с капучинатором;		
204	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);		
205	Кофемолка;		
206	Газовая горелка (для карамелизации) (3);		
207	Набор инструментов для карвинга (15);		

208	Овоскоп;		
209	Нитраттестер;		
210	Лампа для карамели (3);		
211	Аппарат для темперирования шоколада (2);		
212	Сифон (2);		
213	Набор кастрюль 3л., 2 л., 15 л., 1 л. (20);		
214	Сковорода (10);		
215	Гриль сковорода (5);		
216	Подставка для разделочных досок (8);		
217	Мерный стакан (10);		
218	Венчик (4);		
219	Миски нержавеющей сталь (10);		
220	Сито (4);		
221	Шенуа (4);		
222	Половник (4);		
223	Шумовка (4);		
224	Щипцы кулинарные универсальные (8);		
225	Щипцы кулинарные для пасты (8);		
226	Насадки для кондитерских мешков (8);		
227	Корзина для мусора (4);		
228	Набор для выемок (8);		
229	Лопатки металлические силиконовые (8);		
230	Машина посудомоечная;		
231	Стол производственный с моечной ванной (5);		
232	Стеллаж передвижной (5);		
233	Моечная ванна двухсекционная;		
234	Учебно-наглядные пособия.		

### Лаборатория метрологии и стандартизации № 312

*(для проведения промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)*

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
2.	Стул ученический (8);	Системный блок	
3.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office:	

		2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
6.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II-250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

#### Актовый зал №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
40.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
41.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
42.	Кресла (51);	Проектор;	
43.	Трибуна;	Экран;	
44.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
45.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
46.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
47.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
48.	Акустические колонки (2);		
49.	Барабанная установка;		

50.	Синтезатор;		
51.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
52.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
49.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
50.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
51.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
52.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
53.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
54.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
55.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
56.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
57.	Стеллаж 5-х секционный;		
58.	Шкаф;		
59.	Шкаф комбинированный;		
60.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
61.	Шкаф закрытый;		
62.	Шкаф для документов;		
63.	Учебная литература;		
64.	Учебная, справочная, художественная литература.		

#### Базы практики

- № 43 от 22.03.2017 г. с ИП Гарсия Санс Ана Мария
- №29 от 10.04.2019г. с ООО «Лента»
- №3 от 01.10.2018г. с АО «Гастрономическая академия Рожниковского»
- №49 от 27.04.2017г. с ООО «АЛФАВИТ»
- №22 от 12.09.2017г. с УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
- №31 от 24.04.2019г. с ООО «Высотка»
- №26 от 28.05.2019г. с ООО «ИКЕА ДОМ»
- №15 от 17.10.2017г. с ООО «Старт Кэтеринг»
- №167 от 09.09.2019г. с ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
- №168 от 02.09.2019г. с ООО «АРС»
- №169 от 02.09.2019г. с ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
- №170 от 02.09.2019г. с ООО «Максима Хотелс»
- №175 от 01.10.2019г. с ООО «Евроспортфинанс»
- №178 от 14.10.2019г. с АО гостиница «Националь»

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

## Печатные

### Основные

1. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование)
2. Литвинюк А.А. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 498 с. — (Профессиональное образование).
3. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Э. М. Коротков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 566 с. — (Профессиональное образование).

### Дополнительные

1. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 418 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Петров А.Н. Менеджмент: учебник для бакалавров / под ред. А.Н. Петрова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 645 с.
3. Базаров Т.Ю. Управление персоналом (15-е изд.), Москва, Издательство академия, 2018
4. Т.И. Николаева, Н.Р.Егорова Экономика предприятий торговли и общественного питания, учебное пособие М.: КНОРУС, 2018

### Электронные издания

#### Основные

1. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 27.12.2018) [Электронные данные] / КонсультантПлюс – Надежная правовая система.
2. Правовые системы Гарант и Консультант плюс

#### Интернет-ресурсы

##### Электронная библиотечная система

1. Электронная библиотечная система. Юрайт. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.urait.ru/>
2. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
3. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

#### **Профессиональные базы данных:**

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
4. ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

### **3.2. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики**

Организация практики осуществляется образовательным учреждением в сроки, установленные рабочим учебным планом, ее продолжительность – 4 недели. Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. Базами практики могут быть предприятия общественного питания с высоким уровнем механизации производства, прогрессивной технологией и методами обслуживания, оснащенные современным оборудованием, выпускающие широкий ассортимент основных блюд и мучных кондитерских изделий, укомплектованные квалифицированным персоналом.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в

учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом. Закрепление баз практик осуществляется заведующей по производственной практике.

В договоре филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Вид профессиональной деятельности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ПМ.01</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - ассортимент полуфабрикатов из</li> </ul>	

	<p>мяса, рыбы, домашней птицы гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;</li> <li>– виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;</li> <li>– основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;</li> <li>– требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>– требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном мороженном виде;</li> <li>– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p>
<p><b>ПМ.02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и приготовления сложных холодных закусок,</li> </ul>	<p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>

	<p>блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- 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;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд</li> </ul>	
--	--	--

	<p>из различных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p>
<p><b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– 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;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сыра;</li> <li>– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> </ul>	<p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>– правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>– варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>– технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>– гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>– технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>– правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>– традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>– варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>– температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>	
<p><b>ПМ.04</b> Организация процесса приготовлен</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p>	

<p>ия и приготовлен ие сложных хлебобулочн ых, мучных кондитерски х изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>
---	---	---

	<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p><b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов;</li> </ul>	

<p>приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>– технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p> <p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>– варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>– сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>	
<p><b>ПМ.06</b> Организация работы структурного подразделения</p>	<p><b>Обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>– вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>– рассчитывать заработную плату;</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>– организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>– разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>– оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><b>Обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>– основные приемы организации работы исполнителей;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>– дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>– правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>– нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>– формы документов порядок их заполнения;</li> <li>– методику расчета выхода продукции;</li> <li>– порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>– методику расчета заработной платы;</li> <li>– структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>– методики расчета экономических показателей.</li> </ul>	<p>Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Проверка правильности составления ТТК и ТУ для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий во время лабораторных работ и практики.</p>
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)</p>	<p>Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>– Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</li> <li>– Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>– Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>– Организация работы структурного подразделения.</li> <li>– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</li> </ul>	<p>Итоговая аттестация в форме: 8 семестр - дифференцированный зачет</p>

### 3.5. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете Московского технологического колледжа питания.

## 4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ПСССЗ

### 4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при

### реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в полном объеме обеспечена комплектом учебно-методической документацией по всем дисциплинам: рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарным курсам, календарно-тематическими планами, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

□ стандартный пакет Ms Office 2010, 2013, 2016 г. (Word, Excel, Power Point)

–обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (Urait.ru Academia-library.ru) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОПСПО ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающиеся сопровождается методическими материалами и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1- 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» библиотечный фонд имеет более 3 наименований отечественных журналов: Кулинарный журнал «ХлебСоль», «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 90 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru, Academia-library.ru) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

#### 4.2 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации на условиях, определенных в ФГОС СПО по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

За период с 2018-2019 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок. Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 25 человек, имеющие базовое образование. Из них: 25 человек - штатные преподаватели, 6 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 7 человек, кандидат экономических наук-1 чел., имеют первую квалификационную категорию 9 человек, доля штатных преподавателей составляет 64 %.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса.

#### **4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ**

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности.

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров и материально-техническим обеспечением, включая: 15 учебных кабинетов, 4 лаборатории, 2 цеха, 1 спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, стрелковый тир, 1 библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;

– обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, Электронный справочник «Система Гарант», Справочная Правовая система

«Консультант Плюс», Adobe Photoshoop CS 5, Программное обеспечение «Антиплагиат», 1С: Предприятие.

#### **5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В Московском технологическом колледже питания создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств, обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся. Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы,

Позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в профессии, творчестве, спорте, науке и т.д.

В целях реализации компетентного подхода в Колледже используются активные и интерактивные формы проведения занятий (открытые уроки, разбор конкретных производственных ситуаций, метод проектов, круглые столы, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой (конкурс «АРТ-КЛАСС», Мастер-класс при приготовлению грузинских национальных изделий из теста, Мастер-класс «Итальянская кухня», Фестиваль «Воплощение в жизнь эпизода видеопроизведения», мастер - класс «Греческая оливка: тысяча и один способ приготовления», участие студентов в Московском Worldskills Russia,, мастер-класс «Новогодняя сладость» по приготовлению имбирного печенья и имбирных домиков, серия мастер-классов «Солнечный блин», мастер-класс в компании Комплекс-бар совместно с компанией MONIN, мастер-класс по приготовлению торта «Прага» и нежнейшего яблочного зефир, посещение международной специализированной выставки для хлебопекарного и кондитерского рынка, Мастер-класс по приготовлению десертов от ПАО«Космос», серия Мастер-классов по приготовлению булочки «Бриошь, конкурс профессионального мастерства «Светлая Седмица»), конкурс «Кухни народов мира». Большое внимание уделяется организации и проведению внеучебной общекультурной работы, психолого-консультационной и специальной профилактической работе, обеспечении социально-бытовых условий и др.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, олимпиады, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды и грамоты.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в виде непрерывного и комплексного «сопровождения»:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в соответствии с учебным планом, расписанием;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогами-психологами для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватности становление его компетенций;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с инвалидностью и ОВЗ в образовательной организации.

Программа воспитания прилагается.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ**

### **6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная

аттестация) создаются фонды оценочных средств в соответствии с положением о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются преподавателями и утверждаются на предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, выполнение и защита курсовых и дипломных работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Все виды аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешности прохождения:

- при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам;
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене;
- возможность выбора формы аттестации (письменно или устно, в форме тестирования);
- выполнение работы на компьютере;
- возможность присутствия ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

На данный учебный год по данной специальности инвалидов нет.

## **6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной. Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии после предварительного положительного заключения работодателей и утверждается директором колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается

Министерство науки и высшего образования Российской  
Федерации федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

**специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»  
(базовый уровень)**

Москва 2020 г.

**СОГЛАСОВАНА:**

Предметно-цикловой комиссией  
«Технологии продукции в  
общественном питании»  
Протокол №1  
от «31» августа 2020 года

Председатель ПЦК

 Т.А. Степанова.

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания» среднего  
профессионального образования

Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа



Е.Н. Махиненко

Подпись

Инициалы Фамилия

**Составители (авторы):** Т.А. Степанова преподаватель МТКП, РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент:



СОГЛАСОВАНО  
работодателя

Сергей Сергеевич Серин А.А.

Инициалы Фамилия (подпись)  
Представитель  
"ООО "БЭСТ-РЕСТ"  
интерпретация (организации), должность  
Серин А.А.  
Подпись Инициалы Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 303

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 304

- 1.1. Область применения Программы государственной итоговой аттестации  
304
- 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации
- 1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:
- 2.2. Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств
- 2.3. Документы государственной итоговой аттестации

#### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:
- 3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации
- 3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации
- 3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

#### 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета 25 июня 2019 года, протокол №13, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменения в порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студента к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа государственной итоговой аттестации является частью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Итоговая аттестация, завершающая освоение ОП СПО ППССЗ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ОП СПО ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Вид деятельности **«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.

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.

Вид деятельности **«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.

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.

**Вид деятельности «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.

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.

**Вид деятельности «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

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.

Вид деятельности **«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

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.

Вид деятельности **«Организация работы структурного подразделения»;**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

## **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по

специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### 1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем ГИА – 216 часов, (6 недель), в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы – 144 часа (4 недели),
- защита выпускной квалификационной работы – 72 часа (2 недели).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Форма – выпускная квалификационная работа

Сроки проведения - в соответствии с графиком проведения итоговой аттестации.

### 2.2 Содержание государственной итоговой аттестации, включая типовой фонд оценочных средств

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	организация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из ягнятины	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2	организация процесса приготовления и расширение ассортимента диетических блюд из мяса птицы	
3	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации пасты в ресторане с Итальянской кухней с учетом национальных традиций	
4	разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
5	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
6	особенности организации технологического процесса приготовления и реализации сложных горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостей	
7	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса, приготовленного на открытом огне	
8	организация технологического процесса и разработка ассортимента вегетарианских блюд с использованием современных технологий	
9	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд Средиземноморской кухни с учетом национальных традиций	
10	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд с учетом особенностей оволактовегетарианства	
1	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента банкетных закусок с использованием мяса баранины	ПМ.02. Организация процесса приготовления и

2	работка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3	обенности организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд Средиземноморской кухни из морепродуктов	
4	обенности организации технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента блюд из сыра	
5	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление овощных блюд Закавказья	
6	ганизация производства и разработка ассортимента сложных холодных закусок из мяса и птицы	
1	ганизация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка национальных горячих блюд из рыбы в ресторане с Европейской кухней	
2	ганизация технологического процесса приготовления, приготовление и разработка ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы	
3	ганизация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента протертых супов с учетом национальных традиций кухонь народов мира	
4	ганизация технологического процесса приготовления горячих блюд с использованием мяса яка	
5	ганизация производства и разработка ассортимента сложных горячих блюд из мяса диких животных	
6	ганизация производства и разработка ассортимента блюд из пернатой дичи с использованием инновационного оборудования	
7	работка ассортимента и нормативно-технологической документации на блюда из мяса русской кухни	
8	вершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих овощных блюд Средиземноморской кухни	
9	ганизация производства и разработка ассортимента блюд итальянской кухни	
10	работка нормативно-технологической документации на ассортимент блюд из птицы и дичи в русской кухни	
11	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд в рыбном ресторане	
12	вершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных горячих блюд из мяса в ресторане авторской кухни	
13	ганизация производственного процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в кухнях разных стран	
1	ганизация технологического процесса приготовления праздничных пирогов с учетом современных тенденций	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
2	работка нормативной документации для приготовления многокомпонентного хлеба на закваске	
3	работка нормативно-технологической документации и организация технологического процесса приготовления сложных вторых горячих блюд с использованием теста	
4	работка технических условий на производство мясных кулинарных изделий в тестовой оболочке	
5	работка ассортимента маффинов на основе натурального сырья	

	и современных смесей	
6	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий из белково-воздушного полуфабриката	
7	организация технологического процесса и разработка ассортимента мильфеев	
8	разработка ассортимента терринов, организация технологического процесса приготовления и составление нормативной документации	
9	разработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
10	разработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий	
11	разработка технических условий и технических инструкций для выпуска ржано-пшеничного хлеба в условиях мини-пекарни	
12	разработка проекта ТУ и ТИ на производство мучных кондитерских изделий на малом предприятии	
13	разработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
1	разработка ассортимента десертов на основе песочного и бисквитного теста с использованием современных технологий	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
2	разработка ассортимента и нормативно-технологической документации на суфле и муссы	
3	разработка нормативной документации на производство мороженого из натуральных компонентов	
4	организация технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из круп и бобовых	
5	разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления	
1	разработка технических условий для выпуска ароматизированных сухариков в условиях малого предприятия	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
2	организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции в стиле фьюжн	
3	организация технологического процесса и разработка ассортимента фламбированных блюд в ресторане	
4	организация технологического процесса и разработка нормативно-технологической документации для блюд, подаваемых английским методом	
5	разработка ТУ и ТИ на производство обогащенных макаронных изделий в условиях малого предприятия	
6	анализ деятельности предприятий ресторанного бизнеса города Москвы	
7	разработка нормативно-технологической документации для выпуска сочней с различными начинками в условиях небольших предприятий	
8	разработка ассортимента продукции и планировочное решение ресторана смешанной кухни	

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и направлена на формирование компетенций указанных модулей.

Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметной цикловой комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Структура выпускной квалификационной работы:

- 1) введение
- 2) основная часть
  - теоретическая часть
  - практическая часть
- 3) заключение
- 4) список использованных источников
- б) приложения

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

#### Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передаёт выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК). Факт допуска к защите подтверждается резолюцией заместителя директора на титульном листе работы.

При защите ВКР оценивается:

- глубина проработки теоретических вопросов, исследуемых на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;

- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата;

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления выпускной квалификационной работы; освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения автора работы об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов дипломанта на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА оформляется протоколом ГЭК и приказом курирующего проректора.

По окончании государственной итоговой аттестации ГЭК составляет ежегодный отчет о работе.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении выпускной квалификационной работы реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации, оборудованного следующим образом:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет, оснащенный следующим образом:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Оборудование зала и рабочих мест зала

#### АКТОВЫЙ ЗАЛ №311

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
53.	Компьютерный столик;	Монитор;	52
54.	Компьютерное кресло;	Рабочая станция;	
55.	Кресла (51);	Проектор;	
56.	Трибуна;	Экран;	
57.	Распределительный усилитель крамер;	<b>Программное обеспечение:</b>	
58.	Микшерующий усилитель мощности;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
59.	Микшер (2);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	

60.	Аудиомикшер;	Операционная система Microsoft Windows 10	
61.	Акустические колонки (2);		
62.	Барабанная установка;		
63.	Синтезатор;		
64.	Штанга с универсальным крепежом для В/ПР-Proektor;		
65.	Крепеж потолочный для видеопроектора.		

#### Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет № 212

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
65.	Стол ученический (2);	Монитор (5);	5
66.	Стул ученический (4);	Системный блок подключенный к сети Интернет и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду;	
67.	Стол учительский;	Рабочая станция (4)	
68.	Стул учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
69.	Компьютерный столик (4);	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
70.	Компьютерные кресла (4);	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	
71.	Стеллаж 2-х секционный (3);	Операционная система Microsoft Windows 10	
72.	Стеллаж 3-х секционный (16);		
73.	Стеллаж 5-х секционный;		
74.	Шкаф;		
75.	Шкаф комбинированный;		
76.	Шкаф комбинированный двухдверный;		
77.	Шкаф закрытый;		
78.	Шкаф для документов;		
79.	Учебная литература;		
80.	Учебная, справочная, художественная литература.		

#### Компьютерный класс № 117а

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1.	Стол ученический (4);	Монитор;	31
2.	Стул ученический (8);	Системный блок	
3.	Стол учительский;	<b>Программное обеспечение:</b>	
4.	Стул учительский;	Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access);	
5.	Тумба вкатная;	Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;	

6.	Доска с магнитной поверхностью;	Операционная система Microsoft Windows 10	
7.	Измеритель шероховатости TR200;		
8.	Координатно-измерительная машина НИИК-701 (2);		
9.	Скоба цифровая рычажная СРЦ-25 кл.2;		
10.	Скобы цифровые рычажные СРЦ-50 кл.2;		
11.	Штангенциркуль цифровой		
12.	ШЦЦ-I-150-0,01;		
13.	Штангенциркуль цифровой ШЦЦ-II- 250-0,01;		
14.	Микрометр гладкий цифровой		
15.	МК Ц 50;		
16.	Микрометр гладкий цифровой		
17.	МК Ц 25;		
18.	Нутромер цифровой;		
19.	Оптиметр вертикальный ИКВ (2);		
20.	Нормативно-правовые документы;		
21.	Учебная литература;		
22.	Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);		
23.	Методические пособия.		

### 3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

- Программа государственной итоговой аттестации
- Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы
- Периодические издания по специальности
- Обеспечение доступа к информационным, научным и методическим ресурсам сети Интернет

### 3.3 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16 августа 2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад автора ВКР (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации или других наглядных материалов, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы автора ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы дипломант показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными распорядительным документом. Во время подготовки студенту может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### **3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) и апелляционной комиссией (АК). Заявка по кандидатурам председателей ГЭК, а также по составам ГЭК и АК подается в Учебно-методическое управление в соответствии с установленными формами. Составы ГЭК и АК утверждаются приказом курирующего проректора.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки РФ на основании решения Ученого совета Университета. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в Университете и структурных подразделениях СПО, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц,

приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Численный состав ГЭК составляет 6 человек, включая председателя, заместителя председателя, трех членов комиссии и секретаря комиссии.

АК состоит из председателя, не менее 5 членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов АК.

**4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
4.1 Оценка выпускной квалификационной работы**

критерии	показатели оценки «2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Содержание работы более или менее точно отражает основные аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и цели работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны между собой.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием.	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты. Антиплагиат меньше 50%.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании, путается в изложении материала. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления работы, неверно оформлены ссылки.	Представленная ВКР не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Используемые источники	Автор совсем не ориентируется в материале, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в материале, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в материале, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

## **7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013 г.
- приказ Минобрнауки России от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО»;
- положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от «27» июня 2018 г. с внесенными изменениями от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-146/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1136 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО, санитарно- эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.001592.03.17 от 28.03.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 1);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77- 77/012-77/012/066/2015-149/2 от 10.12.2015 бессрочное, № 77:01:0005006:1128 ЦАО (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве в ЦАО Санитарно- эпидемиологическое заключение №77.14.24.000. М.000901.02.17 от 22.02.2017 г. (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной

безопасности Управления по ЦАО Главного управления МЧС России по г. Москве №1 от 25.08.2016 (119435, г. Москва, пер. Большой Саввинский, д. 14, стр. 2);

- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003995.06.18 от 29.06.2018 г. (107104, г. Москва, ул. Стромынка, д. 4, соор. 3, Летний стадион Олимпийского центра им. Братьев Знаменских (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий);
- Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве. Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л;
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве в Восточном административном округе города Москвы. Санитарно-эпидемиологическое заключение №77.15.16.000. М.003998.06.18 от 29.06.2018 г., (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- Региональный отдел надзорной деятельности и профилактической работы Управления по ВАО Главного управления МЧС России по Москве, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс). Заключение о соответствии (несоответствии) объекта защиты требованиям пожарной безопасности от 25.07.2018 г. №45л, (ул. Стромынка, д. 4, строен. 1. Нежилое здание, назначение: спортивный комплекс);
- справочная Правовая система «Консультант Плюс» Договор № Сог-4/1 от 10.02.2014 бессрочная;
- Операционная система Microsoft Windows 10 Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019
- Компас – 3D № 15-АЭФ-ВН/19 от 8.07.2019 бессрочная;
- 1С: Предприятие Подписка ИТС ПРОФ ВУЗ от 17.05.19 бессрочная;
- пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Договор № 1-АЭФ-ВН/19 от 11.03.2019;
- Adobe Photoshop CS 5 Лицензия №769527 от 06.07.10 бессрочная
- ABBY FineReader 12 Лицензионный сертификат №197140 от 30.12.16;
- Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита Договор № ЛД/20-ЕП-ВН/19 от 28.03.2019;
- Электронный справочник «Система Гарант» Договор № 13 А/ 261 / 16 от 18 октября 2016 бессрочная.
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 09.12.2016 (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности Управления по САО Главного управления МЧС России по г. Москве №3 от 03.12.2016 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.07.16.000. М.001540.03.20 от 20.03.2020 г. (125445, г. Москва, ул. Смольная 36);
- санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.16.000. М.001510.03.20 от 19.03.2020 г. (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43);
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 13/015/2006-933 от 15.12.2006, (125445, г. Москва, ул. Смольная 36); кадастровый номер 77:09:00010104413
- свидетельство о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Москве 77-77- 12/031/2011-436 от 29.09.2011 (115054, г. Москва, ул. Зацепа д. 43). кадастровый номер 77:01:0006013:1034

**профессиональные базы данных:**

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» -

- [https://www.nalog.ru/rn39/related\\_activities/statistics\\_and\\_analytics/](https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/) Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»  
База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства»  
Минфина России - [https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch\\_mp/law/](https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/);
  - ГМЦ РОССТАТА <http://www.gmcgks.ru/index.php>

## **88. Приложение**

Приложение 1	График учебного процесса
Приложение 2	Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ 3 поколения
Приложение 3	Рабочая программа воспитания



Приложение 2  
«Учебный план для реализующих ОП СПО ППСЗ 3 поколения»

	Максимальная нагрузка				Обязательная нагрузка		Курс 1			Курс 2			Курс 3			
	Не менее	Обяз.ч.	Вар.ч.	Факт	Не менее	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего
Итого по ОП		5384	1312	6480		4536	2106	918	1188	1782	756	1026	1458	486	972	1134
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ		2106		2106		1404	2106	918	1188							
Начальное общее образование																
Основное общее образование																
Среднее (полное) общее образование		2106		2106		1404	2106	918	1188							
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		3062	1312	4374		2916				1782	756	1026	1458	486	972	1134
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		684	128	812		488				318	148	170	255	73	182	239
Математические и общий естественнонаучный учебный цикл		201	171	372		224				310	98	212	62		62	
Профессиональный учебный цикл		2177	1013	3190		2204				1154	510	644	1141	413	728	895
Общепрофессиональные дисциплины		782	633	1415		950				766	322	444	420	268	152	229
Профессиональные модули		1395	380	1775		1254				388	188	200	721	145	576	666
Государственная итоговая аттестация		216		216		216										216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО			54			-	54	54	-	54	54	-	54	54	-
	Период атт.						-			-			-			-
	Период гос.эк.						-			-			-			-
Обязательная нагрузка (акад.час/нед)	ОП			36			-	36	36	-	36	36	-	36	36	-
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						3		3	3	1	2	5	2	3	6
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ (ДифЗ)						7		7	9	3	6	9	5	4	10
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)															2
	ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)									4	4		5	2	3	2

*Приложение 3*  
Рабочая программа воспитания  
к основной профессиональной образовательной программе  
по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**Специальность:** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Направленность (профиль) программы:** естественнонаучный

**Квалификация:** техник-технолог

Москва – 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Формами аттестации являются
3. Мониторинг качества воспитательной работы\
4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы
5. Материально-техническое обеспечение

### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

<b>Наименование программы</b>	Рабочая программа воспитания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
<b>Координатор программы</b>	Управление по социально-воспитательной работе, педагог-организатор
<b>Разработчики программы</b>	Педагог-организатор, заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования, методисты
<b>Нормативно-правовые основания программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Конституции Российской Федерации;</li><li>– Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</li><li>– Федеральный закон от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;</li><li>– Указ Президента РФ от 31.12.2015 №683 «Стратегия национальной безопасности Российской Федерации» с изменениями от 06.03.2018 г.;</li><li>– Указ Президента РФ от 19.12. 2012 г. №1666 «Стратегия государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;</li><li>– Указ Президента РФ от 24.12.2014 г. №808 «Основы государственной культурной политики»;</li><li>– Указ Президента РФ от 07.05.2018 г. №204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;</li><li>– Указ Президента РФ от 09.05.2017 г. №203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 годы»;</li><li>– Основные направления деятельности Правительства РФ на период до 2024 года, утв. Председателем Правительства Российской Федерации Д. Медведевым, 29.09.2018 г.;</li><li>– Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года»;</li><li>– Распоряжение Правительства от 29.05.2015 г. №996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;</li><li>– Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018 г. №2950-р «Концепция развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года»;</li><li>– Распоряжение Правительства РФ от 29.12.2014 г. №2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020</li></ul>

	<p>годы»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. №1642 «Об утверждении государственной программы РФ «Развитие образования»»;</li> <li>– Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 г. №2403-р «План мероприятий по реализации «Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»»;</li> <li>– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 года №ВК-262/09 и № ВК-264/09 «Методические рекомендации о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях»;</li> <li>– Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14.08.2020 №831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации»;</li> <li>– Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»;</li> <li>– Корпоративный кодекс РЭУ им. Г.В. Плеханова;</li> <li>– Этический кодекс студента РЭУ им. Г.В. Плеханова.</li> </ul>
<b>Область применения программы</b>	образовательное и социокультурное пространство ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи
<b>Цель программы</b>	определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.) для оказания содействия субъектам образовательных отношений в организации воспитывающей среды
<b>Задачи программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение основных направлений воспитательной работы;</li> <li>– систематизация современных методов, средств, технологий, механизмов и эффективных мер воспитательной работы;</li> <li>– разработка и реализация системы воспитательных мероприятий для создания полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации студентов</li> </ul>
<b>Сроки реализации программы</b>	период реализации образовательной программы

---

***Ожидаемые  
результаты***

- привлечение к воспитательной работе в колледже заинтересованных субъектов университетского сообщества;
- формирование у обучающихся духовных, социальных и профессиональных ценностей;
- обогащение личностного и социального опыта студентов;
- совершенствование форм и методов воспитательной работы;
- повышение степени вовлеченности обучающихся в организацию и проведение мероприятий воспитательного характера;
- совершенствование системы контроля и оценки воспитательной работы;
- разработка и реализация системы воспитательных мероприятий для создания полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации студентов;
- расширение взаимодействия субъектов воспитательной работы с органами государственной власти и местного самоуправления, международными, всероссийскими, межрегиональными, региональными общественными объединениями, ключевыми стейкхолдерами;
- развитие традиций корпоративной культуры колледжа;
- повышение эффективности и качества реализуемых мероприятий;
- выпуск конкурентоспособных специалистов, обладающих высоким уровнем социально-личностных и профессиональных компетенций.

## **1. Общие положения**

### **1.1. Цели и задачи воспитательной работы с обучающимися**

**Целью** воспитательной работы в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова является формирование гражданина и патриота России, личности плехановца, разделяющего корпоративные ценности нашего колледжа, конкурентоспособного специалиста, обладающего высокой культурой и профессионализмом

Достижение поставленной цели будет осуществляться посредством решения следующих **задач**:

1. Формирование активной гражданской позиции и социальной ответственности перед обществом и государством.
2. Формирование у обучающихся корпоративного патриотизма, преданности колледжу, отстаивание его интересов и высокой репутации.
3. Формирование среды, направленной на воспитание и развитие у студентов высоких духовных качеств, патриотизма, трудолюбия, ответственности и самодисциплины.
4. Организация в колледже систематической воспитательной работы со студентами, путем вовлечения в учебную и культурную, и спортивную жизнь колледжа, для самореализации и максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
5. Содействие созданию толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные личностные и культурные различия.
6. Переход от организации ряда воспитательных мероприятий к созданию системы воспитания, основанной на истории, традициях, ценностях и корпоративной культуре колледжа.
7. Реализация ключевых направлений кадровой политики по подготовке организаторов воспитательной работы; развитие в системе воспитательной работы потенциала студенческого самоуправления, а также неформальных студенческих объединений, активизация их деятельности.

В результате реализации стратегических целей и задач в колледже должна быть сформирована эффективная, развивающаяся культурно-воспитательная среда, гармонично дополняющая образовательную и позволяющая:

- увеличить число молодых людей, обладающих навыками и компетенциями, необходимыми для инновационной деятельности, способных и готовых к непрерывному образованию, постоянному совершенствованию, переобучению и самообучению, профессиональной мобильности, стремлению к новому, владеющих иностранными языками;
- повысить творческую, инновационную, предпринимательскую, волонтерскую, спортивную активность студентов;
- сформировать высокую академическую корпоративную культуру.

Для достижения цели и эффективного решения поставленных задач необходим комплекс условий, обеспечивающих раскрытие творческих способностей и самореализацию личности обучающегося:

- ориентация содержания и форм внеаудиторной работы со студентами на активность и деятельность самих студентов, на проявление ими самостоятельности в организации и проведении мероприятий;
- создание и организация работы творческих, спортивных коллективов, объединений студентов и преподавателей по интересам;
- использование традиций и позитивного опыта, накопленного в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова, для становления, функционирования и развития системы воспитательной работы в современных условиях, их сочетание с поиском новых форм и направлений;
- проведение научно-просветительских, физкультурно-спортивных и культурно-массовых мероприятий, организация досуга студентов;
- изучение (мониторинг) интересов, динамики ценностных ориентаций обучающихся как основа планирования воспитательной работы;

- реализация целенаправленной кадровой политики, обеспечение профессионализма организаторов воспитательной / внеучебной работы;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- совершенствование технологии планирования на уровне всех субъектов воспитательной деятельности;
- осуществление контроля за содержанием и эффективностью воспитательной работы, использованием ее результатов для корректировки планов и решений.

Цель, задачи и условия воспитательной работы реализуются через ее основные направления и комплекс целевых программ, разрабатываемых по мере возникновения потребностей и приоритетов с учетом компетентностной модели личности выпускника Московского технологического колледжа питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Личностные качества обучающихся, формируемые воспитательной средой колледжа:

- Целеустремленность (четкость целей и ценностных ориентаций).
- Гражданственность.
- Толерантность.
- Патриотизм.
- Инициативность.
- Уверенность в себе.
- Коммуникабельность.
- Креативность, способность к творчеству.
- Ответственность (за порученное дело, личностное и профессиональное саморазвитие).
- Способность вести за собой других, быть лидером.
- Самостоятельность (способность принимать самостоятельные решения, независимость).
- Стремление к высокому качеству конечного результата деятельности.
- Способность к непрерывному саморазвитию.
- Трудолюбие.
- Способность к непрерывному профессиональному росту.
- Стрессоустойчивость и другие.

## **1.2. Основные направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе РЭУ им. Г.В. Плеханова.**

### **Основные направления:**

Модуль 1. Гражданско-патриотическое воспитание и добровольчество.

Модуль 2. Кураторство.

Модуль 3. Профориентация.

Модуль 4. Студенческое самоуправление.

Модуль 5. Внеучебная деятельность

Модуль 6. Общеколледжевые проекты.

Модуль 7. Экология.

Модуль 8. Медиа.

Гражданско-патриотическое воспитание способствует формированию и развитию личности, мировоззрения и системы базовых фундаментальных ценностей - гражданских, профессиональных, определяющих отношение человека к быстро изменяющемуся миру, российского национального самосознания, патриотических чувств и настроений у обучающихся как мотивов их деятельности, формирование правовой культуры, гражданской позиции и непримиримого отношения к коррупции.

Добровольчество способствует формированию активной гражданской позиции личности, путем ее вовлечения в социально-значимую деятельность, направленную на решение актуальных проблем сообщества.

Кураторство реализуется путем взаимодействия кураторов-преподавателей, кураторов-студентов и старост учебных групп, направленного на адаптацию обучающихся в университетской среде; выявление, поддержание и развитие учебного, научного творческого и личностного потенциала.

Профориентация включает в себя профессиональное просвещение обучающихся, диагностику и консультирование по вопросам профориентации.

Студенческое самоуправление создается в целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом и решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи и развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив.

Студенческие отряды, как форма организации студентов, аспирантов и молодых ученых Колледжа, способствуют трудовой и социальной адаптации, а также патриотическому воспитанию обучающихся.

Внеучебная деятельность включает:

- спортивно-оздоровительную деятельность, направленную на развитие/формирование ценностей здорового образа жизни и побуждение к регулярным занятиям физической культуры и спортом;
- культурно-творческая деятельность способствует развитию эстетического вкуса, приобщает к культурным ценностям, к активной культурной деятельности, развитию индивидуальных свойств личности, обеспечивающих конкурентоспособность, продуктивность в овладении знаниями и в осуществлении различных видов творческой деятельности; формирование способностей решения профессиональных задач применительно к различным контекстам;
- интеллектуально-развивающая деятельность способствует развитию интереса к интеллектуальной деятельности, наиболее полного раскрытия потенциала обучающихся, подготовки их к компетентному и ответственному участию в жизни Колледжа;

Общеуниверситетские проекты направлены на развитие личностных качеств обучающихся, выявление творческих талантов, формирование активной гражданской позиции, воспитание патриотизма, трудолюбия, ответственности и самодисциплины.

Экологическая деятельность способствует развитию личности, направленной на формирование системы ценностных ориентаций, поведения и деятельности, обеспечивающих ответственное отношение к окружающей социально-природной среде и здоровью.

Медиа деятельность способствует развитию коммуникативной культуры обучающихся, формированию навыков общения и сотрудничества, поддержке творческой самореализации.

Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе в Московском технологическом колледже питания РЭУ им. Г.В. Плеханова реализуются через внедрение воспитательного компонента в учебные дисциплины образовательной программы и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности во внеучебной деятельности (календарный план воспитательной работы).

Выбор методов и форм воспитания определяется на основе научных принципов в зависимости от следующих факторов: цель воспитания, содержание и направленности воспитательных задач, курс обучения; уровень воспитанности и личный социальный опыт, особенности академической группы как коллектива с его традициями; технические и материальные возможности вуза.

Все многообразие методов воспитания представлено пятью группами:

1. *Методы формирования сознания личности:* рассказ, беседа, убеждение, лекция, пример, объяснение, разъяснение, дискуссия, анализ воспитывающих ситуаций и др.;
2. *Методы организации деятельности и формирования опыта поведения* – пути и способы воздействия на предметно-практическую сферу личности с целью выделения, закрепления и формирования в опыте положительных способов и форм поведения и нравственной мотивации воспитанников. При этом используются: задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.

3. *Методы мотивации деятельности и поведения* – способы воздействия на мотивационную сферу личности, направленные на побуждение воспитанников к улучшению своего поведения, развитие нравственно-положительной мотивации поведения. Используют следующие методы: одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.
4. *Методы самовоспитания* – способы воздействия на сферу саморегуляции, направленные на сознательное изменение воспитанником своей личности в соответствии с требованиями общества и личного плана развития. К методам самовоспитания относят рефлексии и основные методы формирования сознания, поведения и его стимулирования с указанием «само»: самонаблюдение, самоанализ, самоотчет, и т.д.
5. *Методы контроля и самоконтроля в воспитании* – способы и пути получения информации об эффективности воспитательных воздействий и взаимодействия. Данные методы направлены на выявление эффективности педагогической деятельности и воспитания в целом. Используют следующие методы: педагогическое наблюдение; беседы, направленные на выявление воспитанности; опросы (анкетные, устные и т.п.); анализ результатов общественно полезной деятельности, деятельности органов самоуправления; создание педагогических ситуаций для изучения поведения студентов.

Формы организации воспитательной работы представлены четырьмя группами:

- познавательные (конференции, круглые столы, фестивали, конкурсы, предметные недели, мастер-классы, чтения, встречи с интересными людьми и др.);
- интерактивные (групповые дискуссии, мозговой штурм, ролевая и деловая игра, тренинг, защита проектов и др.);
- досуговые (праздники, концерты, фестивали, соревнования, тематические вечера, посещение учреждений культуры);
- правление и самоуправление (школа актива, работа в общественных объединениях, конкурс социальных проектов и др.).

Указанные формы и методы воспитательной работы применяются преподавателями и сотрудниками РЭУ им. Г.В. Плеханова как при реализации учебных дисциплин и практик в рамках образовательной программы, так и при организации и проведении мероприятий внеучебной деятельности.

### **2. Формами аттестации являются:**

- аттестация по дисциплине в форме, предусмотренной учебным планом (зачет / зачет с оценкой (дифференцированный зачет) / экзамен);
- отчет о результатах воспитательной деятельности в рамках ежегодного отчета Московского технологического колледжа питания.

### **3. Мониторинг качества воспитательной работы**

С целью повышения эффективности воспитательной работы проводится мониторинг состояния воспитательной работы в колледже, определяющий жизненные ценности студенческой молодежи, возникающие проблемы, перспективы развития и т.д., на основании которого совершенствуются формы и методы воспитания.

Обучающиеся Колледжа учитывают свои индивидуальные достижения в портфолио, которое содержит общую информацию об обучающемся и его заслугах в разных областях образовательного пространства.

Ежегодно на заседаниях педагогического совета колледжа заслушиваются вопросы воспитательного характера.

Контроль за качеством воспитательной работы осуществляется с помощью анкетирования обучающихся. По результатам проводится корректировка работы.

### **4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Загвязинский, В.И. Теория обучения и воспитания: учебник и практикум для вузов / В.И. Загвязинский, И.Н. Емельянова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт,

2020. - 230 с. - (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9831-3. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/449911>.

2. Ходусов, А.Н. Педагогика воспитания: теория, методология, технология, методика: учебник / А.Н. Ходусов. - 2-е изд., доп. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 405 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znaniium.com>]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - [www.dx.doi.org/10.12737/25027](http://www.dx.doi.org/10.12737/25027). - ISBN 978-5-16-012849-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1039198>
3. Ширшов, В.Д. Духовно-нравственное воспитание: учебное пособие / В.Д. Ширшов. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 182 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/996096. - ISBN 978-5-16-014660-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/996096>

#### Дополнительная литература:

1. Акимова, Л.А. Методика обучения и воспитания безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях: учебник для вузов / Л. А. Акимова, Е. Е. Лутовина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 336 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-11985-5. - URL : <https://urait.ru/bcode/457178>
2. Бакшаева, Н.А. Психология мотивации студентов: учебное пособие для вузов / Н. А. Бакшаева, А. А. Вербицкий. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 170 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-08576-1. - URL: <https://urait.ru/bcode/452093> (дата обращения: 13.02.2019).
3. Баринаова, Е. Б. Теория и практика инклюзивного обучения в образовательных организациях: учебное пособие для вузов / Е. Б. Баринаова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 97 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-13878-8. - URL: <https://urait.ru/bcode/467115> (дата обращения: 13.02.2019).

#### 5. Материально-техническое обеспечение

- учебные аудитории, оборудованные мультимедийными средствами для представления презентаций лекций и показа учебных фильмов, проведения мастер-классов;
- спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- ДК Конгресс-центр;
- База отдыха «Анапа»;
- Спортивно-оздоровительный лагерь «Руза»;
- Спортивный клуб РЭУ им. Г.В. Плеханова.

### КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Гражданско-патриотическое воспитание и добровольчество			
<i>Деятельность</i>	<i>Курсы</i>	<i>Период проведения</i>	<i>Ответственный</i>
Функционирование Студенческого совета колледжа	1-4	Сентябрь – июнь	Заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования
Дискуссионный клуб «СССР и Современная Россия»	1-4	Июнь	Преподаватели колледжа
Посещение музея советской Армии	1-4	Май	Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности
Мероприятие к 9 мая: «Мы помним. Мы гордимся»	1-4	Май	Педагог-организатор
Посещение выездных мероприятий	1-4	Сентябрь – июнь	Преподаватели колледжа
Урок –викторина по творчеству А.А.Блока: «Гимн Блоку»	1-4	Сентябрь - июнь	Преподаватели колледжа
Конкурс чтецов по творчеству С. Есенина: «Живите так, как Вас ведет звезда...».	1-4	Сентябрь - июнь	Преподаватели колледжа
Возложение цветов на могилу Неизвестного солдата	2-3	По календарю	Преподаватели дисциплин

<b>2. Кураторство</b>			
Работа преподавателей-кураторов	1-2	Сентябрь - июнь	Заместитель директора по учебной работе
Работа с родительским комитетом группы	1-3	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы
Работа старост	1-4	Сентябрь - июнь	Председатель студенческого совета
Проведение родительских собраний	1-4	1 раз в семестр	Преподаватель-куратор группы Анашкина Н.А. Трапезникова Т.Л.
Мониторинг успеваемости и посещаемости студентов групп	1-4	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы Анашкина Н.А. Трапезникова Т.Л.
Проведение классных часов	1-4	Сентябрь - июнь	Преподаватель-куратор группы
<b>3. Профориентация</b>			
Организация мастер-классов силами ППС колледжа	1-4	Сентябрь – май	Преподаватели специальных дисциплин
Встреча с работодателями и с успешными выпускниками, работающими в рамках полученной профессии	1-4	Сентябрь – июнь	Анашкина Н.А.
МАК	3-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Абилимпикс	3-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Ворлдскиллс Россия	3-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Круглый стол с работодателями	3-4	По плану ПЦК	Леликова Е.В.
Организация кейсов, мозговых штурмов, тренингов	3-4	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Организация и проведение гостевых лекций	3-4	По плану ПЦК	Председатели ПЦК
Посещение профессиональных выставок	3-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Проведение внутреннего профессионального конкурса (отбор студентов к участию World Skills )	3-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
<b>4. Студенческое самоуправление</b>			
Деятельность актива студенческого совета	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Организация работы старостата: проведение заседаний старостата	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Организация мониторинга посещаемости студентов по группам	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
<b>5. Внеучебная деятельность</b>			
Функционирование спортивных сборных	1-4	Сентябрь - июнь	<u>Директор центра «Студенческий спортивный клуб»</u>
Функционирование спортивных секций	1-4	Сентябрь - июнь	<u>Директор центра «Студенческий спортивный клуб»</u>
Плехановские спортивные игры	1-4	Октябрь - май	<u>Директор центра «Студенческий спортивный клуб»</u>
Реализация учебно-практической программы «Спортивный управленец»	1-2	Октябрь - май	<u>Директор центра «Студенческий спортивный клуб»</u>
Функционирование клуба знатоков РЭУ им. Г.В. Плеханова	1-4	Сентябрь – июнь	Директор центра по воспитательной работе и молодежной политике

Выездное мероприятие «День здоровья»	1-4	Сентябрь – июнь	Заведующий довузовской подготовки и дополнительного образования
Посещение профессиональных выставок	2-4	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Участие в семинарах и мастер-классах, проводимых преподавателями РЭУ им. Г.В. Плеханова	2-4	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Проведение конкурсов профессионального мастерства по профессиональным модулям	2-4	По плану ПЦК	Преподаватели специальных дисциплин
Участие студентов в профессиональных конкурсах, олимпиадах по специальностям и дисциплинам	1-4	По календарю	Преподаватели специальных дисциплин
Посещение музеев, театров, концертных залов			Преподаватели дисциплин
Экскурсии на производство и на места будущих практик	2-4	По календарю	Преподаватели дисциплин
Работа по организации приема абитуриентов, участие в Днях открытых дверей, в том числе подготовка видеоматериалов по специальностям	1-4	По календарю	Фадеева А.Н.
Оформление стендов ПЦК и информационного стенда по воспитательной работе	1-4	Сентябрь-июнь	Председатели ПЦК
<b>6. Общеколледжевые проекты</b>			
Научно-практическая конференция	1-4	Май	Председатели ПЦК
Мисс колледжа	1-4	Декабрь	Педагог-организатор
Конкурс «Широкая масленица»	1-4	По календарю	Председатель Студенческого совета
Мастер-класс «Солнечный блин»	1-4	По календарю	Председатель Студенческого совета
Праздничный концерт, посвященный Дню Учителя	1-4	20.10.2022	Фадеева А.Н.
Новогодние и Рождественские праздники	1-4	По календарю	Фадеева А.Н.
Татьянин День – история возникновения праздника в России	1-4	Январь	Мосин Б.И.
«Маленькая комедия нравов» - постановка на английском языке к 165-летию со дня рождения Джорджа Бернарда Шоу	1-4	Февраль	Грановская Е.Б.
2 февраля – День воинской славы России. Беседы о Сталинградской битве: «Что известно мне об этом событии?» (викторина)	1-4	Февраль	Снопов А.В.
Фестиваль «Кухни народов мира»	1-4	20.10.2022	Преподаватели ПЦК
Планирование, подготовка и проведение предметных недель	1-4	По плану ПЦК	Председатели ПЦК
<b>7. Экология</b>			
Организация внутривузовских экологических мероприятий	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Проведение ежегодной межвузовской конференции по экологической безопасности.	1-4	Ежегодно	Председатель Студенческого совета

Написание информационных постов на тему экологии в социальных сетях	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
8.Медиа			
Подготовка видеоматериалов	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Подготовка фотоматериалов	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета
Ведение социальных сетей	1-4	Ежемесячно	Председатель Студенческого совета

## РЕЦЕНЗИЯ НА ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. N 384 и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

В аннотациях к рабочим программам и рабочим учебным программам всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассматривает формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации.

Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет 70% от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть – около 30%.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций. В вариативную часть включены следующие дисциплины: ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи, ОГСЭ.06 Психология общения, ЕН.04 Информатика, ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания, ОП.11 Организация обслуживания, ОП.12 Контроль качества продукции, ОП.13 Товароведение продовольственных товаров.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности). Реализация ППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть использована в учебном процессе Московского технологического колледжа питания.

Рецензент: зам. дир



Архипов А.А.

**ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)
1.	<i>Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования- программ подготовки специалистов среднего звена</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>
2	<i>Добавлены программы практик</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>
3	<i>Добавлена рабочая программа воспитания</i>	<i>Протокол заседания Ученого совета ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №14 от 28.06.2022 г.</i>