

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.01. Основы философии
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла **ОГСЭ.01. Основы философии** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

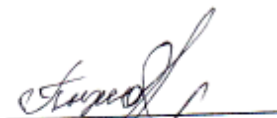
наименование организации-работодателя



подпись

Шевелев Т. В.
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



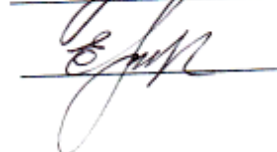
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Мышко Елена Олеговна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.01. Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **62** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.02. История
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла **ОГСЭ.02. История** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

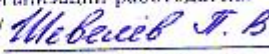
СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя




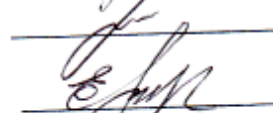

подпись

 /Мавров М. В. /
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом

Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Мышко Елена Олеговна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.02. История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **62** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.03. Иностранный язык
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель

общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

ПЦК

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла **ОГСЭ.03. Иностранный язык** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

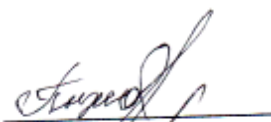
наименование организации-работодателя



Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Ростовская Галина Ильинична – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.03. Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **243** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **12** часов;
самостоятельной работы обучающегося **231** час.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.04. Физическая культура
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла **ОГСЭ.04. Физическая культура** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

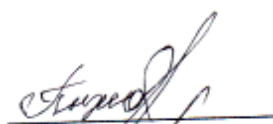
СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



Заместитель директора по УПР



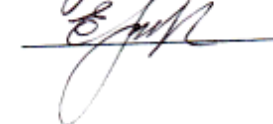
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Кошевой Алексей Анатольевич – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.04. Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **243** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов;
самостоятельной работы обучающегося **235** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла
ЕН.01. Математика
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла **ЕН.01. Математика** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

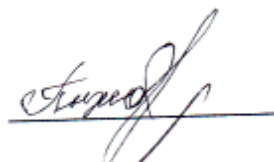
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



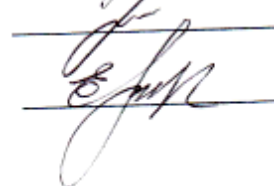
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



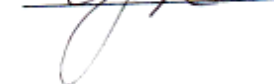
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Чухаева Евгения Владимировна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла
ЕН.01. Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **86** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **76** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла
ЕН.02. Экологические основы природопользования
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/


Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла **ЕН.02. Экологические основы природопользования** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

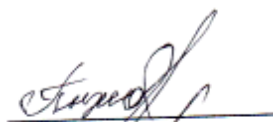
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



 /Шегелев М.В. /
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



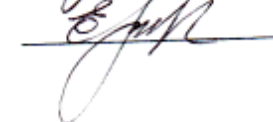
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Бубликова Оксана Ивановна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла
ЕН.02. Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл.

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

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

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

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

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

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **66** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **56** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла
ЕН.03. Химия
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК
общеобразовательных дисциплин

 /О.В. Широконосова/

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла **ЕН.03. Химия** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

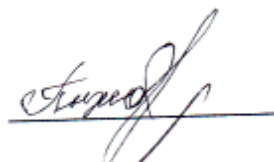
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



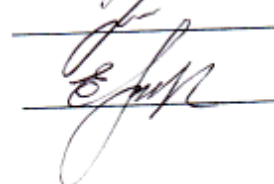
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



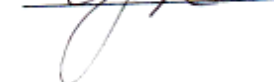
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Широконосова Ольга Владимировна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.03. Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественно-научного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл.

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

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

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

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **160** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **24** часа; самостоятельной работы обучающегося **136** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена
в пищевом производстве
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.01.**
Микробиология, санитария и
гигиена в пищевом производстве
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

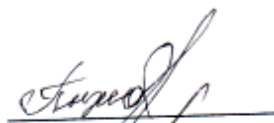
наименование организации-работодателя



 /Мавров М. В. /

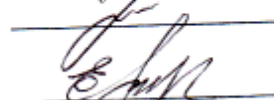
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



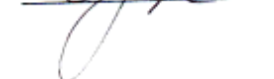
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Бубликова Оксана Ивановна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов;
самостоятельной работы обучающегося **44** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.02. Физиология питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа
общепрофессиональной
дисциплины **ОП.02. Физиология
питания** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

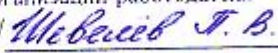
СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

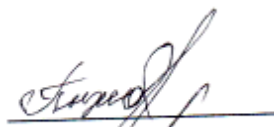
наименование организации-работодателя



подпись

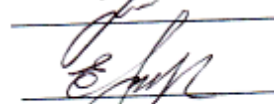

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



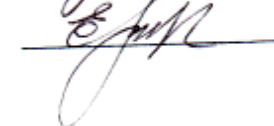
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Бубликова Оксана Ивановна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **22** часа;
самостоятельной работы обучающегося **58** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.03. Организация
хранения и контроль запасов и
сырья** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

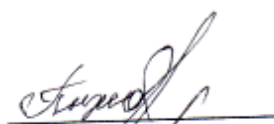


подпись

Шевцев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



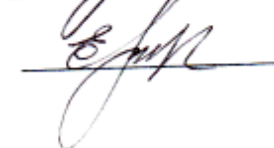
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Гончарова Наталья Вадимовна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **70** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **52** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.04. Информационные технологии
в профессиональной деятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.04.**
Информационные технологии в
профессиональной деятельности
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



Шевцев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР

Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семаков Вячеслав Евгеньевич – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **70** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **20** часов;
самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.05. Метрология и стандартизация
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
общепрофессиональной
дисциплины **ОП.05. Метрология и
стандартизация** разработана на
основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

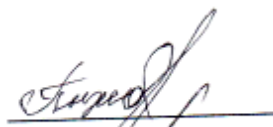


Шевелев Т. В.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



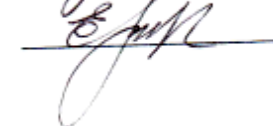
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Железнякова Марина Алексеевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.05. Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **12** часов;
самостоятельной работы обучающегося **48** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\о)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.06. Правовые
основы профессиональной
деятельности** разработана на
основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

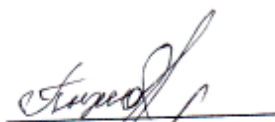


подпись

Шевцев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



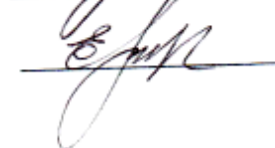
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Конева Юлия Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **14** часов;
самостоятельной работы обучающегося **46** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.07. Основы
экономики, менеджмента и
маркетинга** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

Шевцев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР

Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Никитова Екатерина Валерьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **66** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов;
самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.08. Охрана труда
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.08. Охрана труда**
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

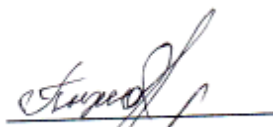


подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



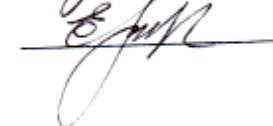
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Самофалова Елена Николаевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.08. Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **56** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов; самостоятельной работы обучающегося **46** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.09. Безопасность
жизнедеятельности** разработана на
основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

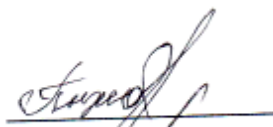
наименование организации-работодателя



Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



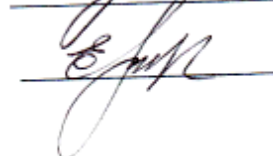
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Скобельцин Евгений Ленмирович – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при

техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **14** часов; самостоятельной работы обучающегося **88** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\о)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.10. Техническое оснащение предприятий
общественного питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
общеобразовательной
дисциплины **ОП.10. Техническое
оснащение предприятий
общественного питания**
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

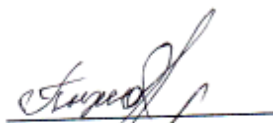


подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



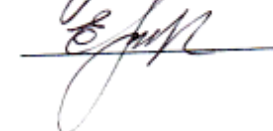
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Косинова Жанна Васильевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **12** часов;
самостоятельной работы обучающегося **108** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.11. Введение в специальность
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.11. Введение в
специальность** разработана на
основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

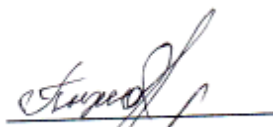


подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



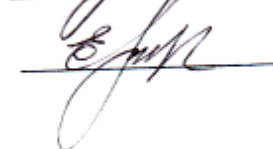
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.11. Введение в специальность

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- анализировать ситуацию;
- принимать ответственные решения;
- определять методы решения профессиональных задач;
- планировать деятельность и ресурсы осуществлять текущий контроль и оценивать результаты деятельности;
- извлекать и производить первичную обработку информации;
- работать в команде (группе);
- осуществлять устную коммуникацию (монолог);
- воспринимать содержание информации в процессе устной коммуникации;
- осуществлять письменную коммуникацию.

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

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- оценку социальной значимости своей будущей профессии;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **64** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов;
самостоятельной работы обучающегося **56** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.12. Организация обслуживания в общественном питании
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.12. Организация
обслуживания в общественном
питании** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

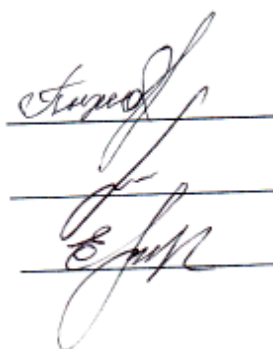
Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Филиппская Галина Леонидовна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.12. Организация обслуживания в общественном питании

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- 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; приёмов 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.

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

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **70** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов;
самостоятельной работы обучающегося **62** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\о)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.13. Основы предпринимательства
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.13. Основы
предпринимательства** разработана
на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

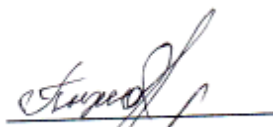


подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



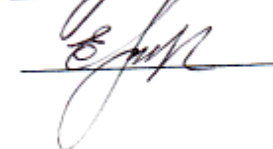
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Мишина Оксана Серафимовна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.13. Основы предпринимательства

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

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

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **50** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **6** часов; самостоятельной работы обучающегося **44** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.14. Бухгалтерский учет в общественном питании
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.14. Бухгалтерский
учет в общественном питании**
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

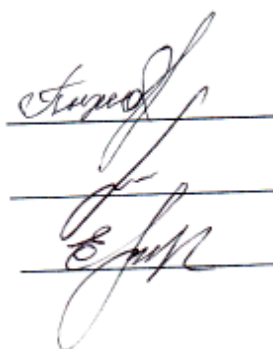
Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Железнякова Марина Алексеевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.14. Бухгалтерский учет в общественном питании

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- группировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования;
- составлять бухгалтерский баланс;
- составлять первичные документы, исправлять ошибки;
- заполнять инвентаризационные документы;
- определять розничную цену продукции, составлять калькуляцию;
- оформлять документацию по учету сырья, товаров и тары в кладовых;
- оформлять документацию по учету сырья на производстве и реализации готовой продукции;
- оформлять документацию по учету операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- оформлять документацию по учету основных средств и нематериальных активов;
- оформлять документацию по учету денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- рассчитывать заработную плату и производить удержания из нее;
- определять финансовый результат предприятия;
- заполнять формы бухгалтерской отчетности.

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

- общую характеристику бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- бухгалтерский баланс;
- систему счетов бухгалтерского учета;
- документацию хозяйственных операций;
- инвентаризацию;
- ценообразование в общественном питании;
- калькуляцию на продукцию собственного производства;
- учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве и реализации продукции;
- учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- учет основных средств и нематериальных активов;
- учет расчетов по оплате труда;
- учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов;
- учетную политику организации;
- бухгалтерскую (финансовую) отчетность.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **38** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.15. Организация производства
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
общеобразовательной
дисциплины **ОП.15. Организация
производства** разработана на
основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **19.02.10 Технология
продукции общественного
питания**, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

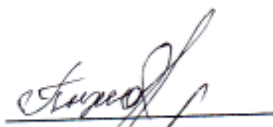
наименование организации-работодателя



Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



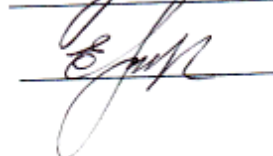
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Гончарова Наталья Вадимовна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.15. Организация производства

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10** часов;
самостоятельной работы обучающегося **110** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.16. Культура профессионального общения
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.16. Культура
профессионального общения**
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

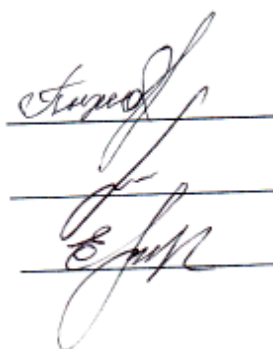
Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Гамова Ольга Викторовна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.16. Культура профессионального общения

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- строить свою речь в соответствии с нормами русского литературного языка;
- создавать устные и письменные тексты различных типов и жанров;
- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;
- грамотно оформлять документацию;
- пользоваться справочниками, словарями русского языка;
- использовать профессиональную лексику.

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

- нормы русского литературного языка;
- правила продуцирования текстов разных жанров.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов; самостоятельной работы обучающегося **46** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общепрофессиональной дисциплины
ОП.17. Рисование и лепка
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
обще профессиональной
дисциплины **ОП.17. Рисование и
лепка** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

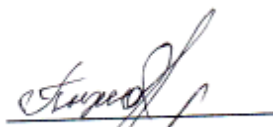


подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



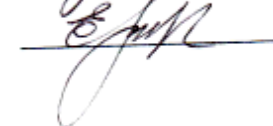
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Пыжова Татьяна Николаевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общепрофессиональной дисциплины

ОП.17. Рисование и лепка

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины профессионального учебного цикла является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

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

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций.

4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **8** часов; самостоятельной работы обучающегося **72** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы общепрофессиональной дисциплины;
- структура и содержание общепрофессиональной дисциплины;
- условия реализации программы общепрофессиональной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.

Содержание рабочей программы общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

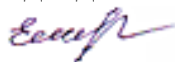
Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ.01.**
Организация процесса
приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



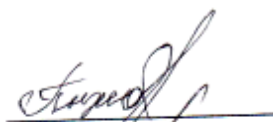
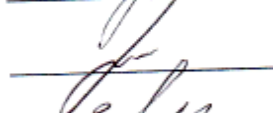

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом

Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом 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.

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

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

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

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Содержание модуля:

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

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **242** часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
самостоятельной работы обучающегося **210** часов;
учебной и производственной практики **108** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.01. Учебной практики
профессионального модуля

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа УП.01. Учебной
практики профессионального
модуля ПМ.01. Организация
процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной
продукции разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

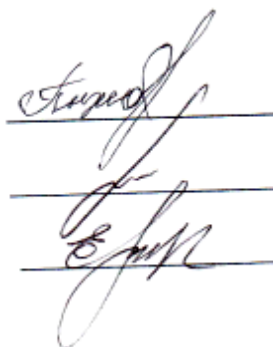
Мельников Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **УП.01. Учебной практики**
профессионального модуля **ПМ.01. Организация процесса приготовления**
и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Содержание модуля:

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

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **108** часов;

учебной практики **36** часов;

производственной практики **72** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.01. Производственной практики

профессионального модуля

ПМ.01. Организация процесса приготовления и

приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа ПП.01.
Производственной практики
профессионального модуля ПМ.01.
Организация процесса
приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



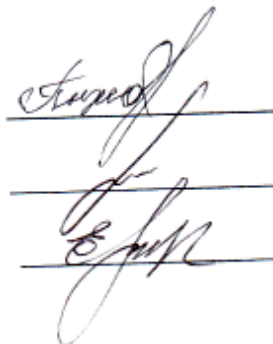
Мельников Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **ПП.01 Производственной практики**
профессионального модуля **ПМ.01. Организация процесса приготовления**
и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Содержание модуля:

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

УП.01. Учебная практика;

ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **108** часов;

учебной практики **36** часов;

производственной практики **72** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
**ПМ.02. Организация процесса приготовления
и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

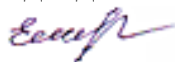
Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ.02.**
Организация процесса
приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной
продукции разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

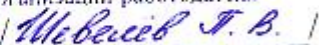
СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

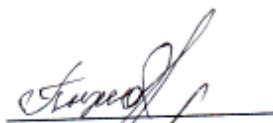


подпись

 /Мавров М.В. /

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



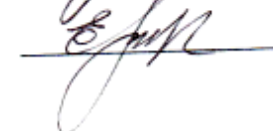
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом 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.

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

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

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

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Содержание модуля:

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **348** часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;
 самостоятельной работы обучающегося **308** часов;
 учебной и производственной практики **108** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.02. Учебной практики

профессионального модуля

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

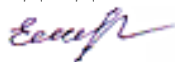
Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа УП.02. Учебной
практики профессионального
модуля ПМ.02. Организация
процесса приготовления и
приготовление сложной холодной
кулинарной продукции
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

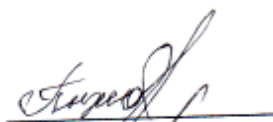
СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



Заместитель директора по УПР



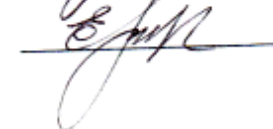
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **УП.02. Учебной практики**
профессионального модуля **ПМ.02. Организация процесса приготовления**
и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

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

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

Содержание модуля:

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, включая:
 самостоятельной работы обучающегося **108** часов;
 учебной практики **36** часов;
 производственной практики **72** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.02. Производственной практики

профессионального модуля

**ПМ.02. Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

/Якушева Е.А./

Рабочая программа **ПП.02.**
Производственной практики
профессионального модуля **ПМ.02.**
Организация процесса
приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной
продукции разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР

Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **ПП.02 Производственной практики**
профессионального модуля **ПМ.02. Организация процесса приготовления**
и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

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

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

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

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

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

Содержание модуля:

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

УП.02. Учебная практика;

ПП.02. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **108** часов, включая:
самостоятельной работы обучающегося **108** часов;
учебной практики **36** часов;
производственной практики **72** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.03. Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

/Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ.03.**
Организация процесса
приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной
продукции разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись

Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом

Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом 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.

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

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

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

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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.

Содержание модуля:

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **588** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;
самостоятельной работы обучающегося **548** часов;
учебной и производственной практики **216** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.03. Учебной практики
профессионального модуля

**ПМ.03. Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа **УП.03. Учебной практики** профессионального модуля **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

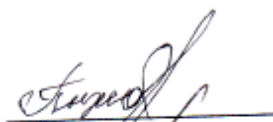
наименование организации-работодателя

 /Мавричев М. В. /

подпись
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР



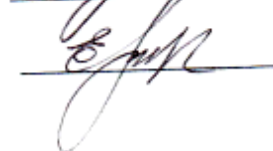
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **УП.03. Учебной практики**
профессионального модуля **ПМ.03. Организация процесса приготовления**
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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.

Содержание модуля:

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **216** часов, включая:
самостоятельной работы обучающегося **216** часов;
учебной практики **108** часов;
производственной практики **108** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.03. Производственной практики

профессионального модуля

**ПМ.03. Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии


 /Якушева Е.А./

Рабочая программа **ПП.03. Производственной практики** профессионального модуля **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

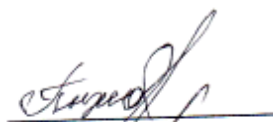
наименование организации-работодателя

 /Мевцев Т. В. /

подпись
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР



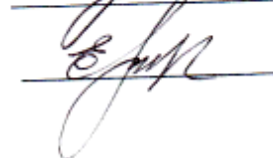
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **ПП.03 Производственной практики**
профессионального модуля **ПМ.03. Организация процесса приготовления**
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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.

Содержание модуля:

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

УП.03. Учебная практика;

ПП.03. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **216** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **216** часов;

учебной практики **108** часов;

производственной практики **108** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.04. Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. N 384.


СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

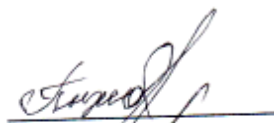


подпись

 |

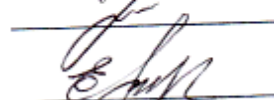
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом 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.

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

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Содержание модуля:

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

МДК.04.02.в Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов;

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **990** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88** часов;
самостоятельной работы обучающегося **902** часа;
учебной и производственной практики **216** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.04. Учебной практики

профессионального модуля

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа УП.04. Учебной
практики профессионального
модуля ПМ.04. Организация
процесса приготовления и
приготовление сложных
хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разработана
на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного
питания, утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



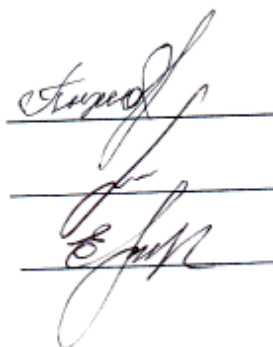
подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы УП.04. Учебной практики профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.04.01. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.04.02. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.04.03. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.04.04. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

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

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

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

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

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Содержание модуля:

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

МДК.04.02. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов;

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **216** часов, включая:
самостоятельной работы обучающегося **216** часов;
учебной практики **72** часа;
производственной практики **144** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.04. Производственной практики

профессионального модуля

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа **ПП.04. Производственной практики** профессионального модуля **ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

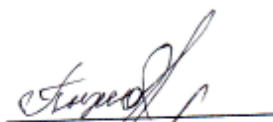
наименование организации-работодателя

 /Мавричев Т. В. /

подпись
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР



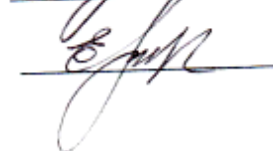
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы ПП.04 Производственной практики профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Содержание модуля:

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

МДК.04.02. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов;

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **216** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **216** часов;

учебной практики **72** часа;

производственной практики **144** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ.05.**
Организация процесса
приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих
десертов разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

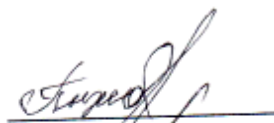
наименование организации-работодателя



 /Мавров М. В. /

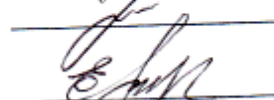
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР




Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

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

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом 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.

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

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

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

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Содержание модуля:

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

ПП.05. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **214** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;
самостоятельной работы обучающегося **174** часа;
производственной практики **36** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.05. Производственной практики

профессионального модуля

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа ПП.05.
Производственной практики
профессионального модуля ПМ.05.
Организация процесса
приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих
десертов разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

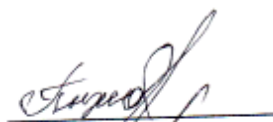
наименование организации-работодателя



подпись
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

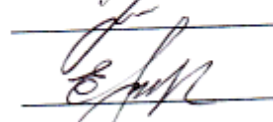


Заместитель директора по УПР



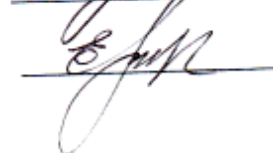
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **ПП.05 Производственной практики**
профессионального модуля **ПМ.05. Организация процесса приготовления**
и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

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

Содержание модуля:

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

ПП.05. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, включая:
самостоятельной работы обучающегося **36** часов;
производственной практики **36** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\о)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля **ПМ.06.**
Организация работы
структурного подразделения
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

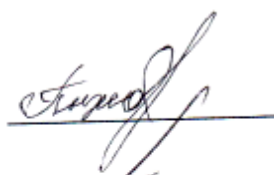


подпись

Шевцев Т. В.

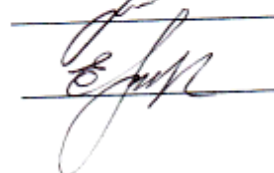
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР




Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация работы структурного подразделения** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

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

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

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

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

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля 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.

Содержание модуля:

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации;
ПП.06. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **230** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16** часов;
самостоятельной работы обучающегося **196** часов;
производственной практики **36** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.06. Производственной практики

профессионального модуля

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)


Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии

 /Якушева Е.А./

Рабочая программа **ПП.06.**
Производственной практики
профессионального модуля **ПМ.06.**
Организация работы
структурного подразделения
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

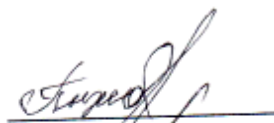
наименование организации-работодателя



 /Мевисев Т. В. /

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



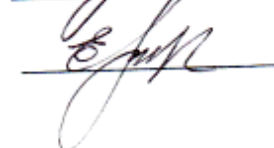
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы **ПП.06 Производственной практики**
профессионального модуля **ПМ.06. Организация работы структурного подразделения**

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

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

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

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

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

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

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля 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.

Содержание модуля:

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации;
 ПП.01. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, включая:
 самостоятельной работы обучающегося **36** часов;
 производственной практики **36** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)**

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
профессионального модуля
**ПМ.07. Выполнение работ по
одной или нескольким
профессиям рабочим,
должностям служащих**
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания,**
утвержденного приказом
Министерства образования и
науки Российской Федерации от
«22» апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

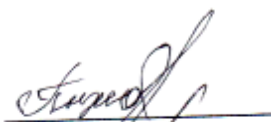


Шевелев Т. В.

подпись

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



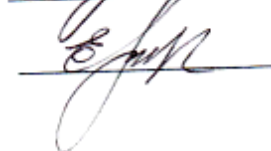
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление соусов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога.

ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- организации подготовки полуфабрикатов из различного вида сырья;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, изделий из дрожжевого теста;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

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

- ассортимент кулинарной продукции;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- методы организации производства блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 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 супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов;
- гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него;
- 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;
- температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции.

Содержание модуля:

МДК.07.01. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;

УП.07. Учебная практика;

ПП.07. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **848** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **102** часа;
самостоятельной работы обучающегося **746** часов;
учебной и производственной практики **288** часов.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.07. Учебной практики
профессионального модуля

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа УП.07. Учебной
практики профессионального
модуля ПМ.07. **Выполнение работ**
по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям
служащих разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

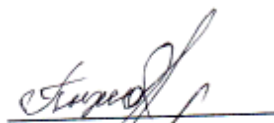
наименование организации-работодателя



Шевцов Т. В.

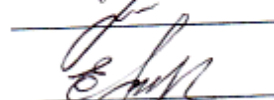
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы УП.07. Учебной практики
профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление соусов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога.

ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практики должен **иметь практический опыт:**

- организации подготовки полуфабрикатов из различного вида сырья;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, изделий из дрожжевого теста;

- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

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

- ассортимент кулинарной продукции;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- методы организации производства блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 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 супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов;
- гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него;
- 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;
- температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции.

Содержание модуля:

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»;

МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;

УП.07. Учебная практика;

ПП.07. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **288** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **288** часов;

учебной практики **144** часа;

производственной практики **144** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПП.07. Производственной практики

профессионального модуля

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким

профессиям рабочих, должностям служащих

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа ПП.07.
Производственной практики
профессионального модуля ПМ.07.
Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 г. N 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Шевцов Т. В.

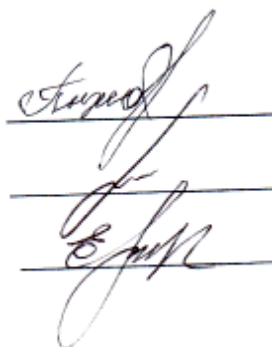
Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР

Заместитель директора по УР

Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова

Е.В.Никитова

Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы ПП.07 Производственной практики
профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление соусов.

ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.

ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6. Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога.

ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональные модули.

3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- организации подготовки полуфабрикатов из различного вида сырья;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, изделий из дрожжевого теста;
- приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

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

- ассортимент кулинарной продукции;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- методы организации производства блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 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 супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов;
- гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- технологию замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него;
- 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;
- температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции.

Содержание модуля:

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»;

МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;

УП.07. Учебная практика;

ПП.07. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **288** часов, включая:

самостоятельной работы обучающегося **288** часов;

учебной практики **144** часа;

производственной практики **144** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
«26» июня 2020 года
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
преддипломной (производственной) практики
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
(базовая подготовка)

Курск, 2020 г.

РАССМОТРЕНА

предметной (цикловой) комиссией
отделения технологии и сервиса в
общественном питании

Протокол № 10 от 26.06.2020 г.

Председатель ПЦК отделения технологии



/Якушева Е.А./

Рабочая программа
Преддипломной
(производственной) практики
разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта
среднего профессионального
образования по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
Российской Федерации от «22»
апреля 2014 года № 384.

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

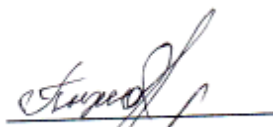
наименование организации-работодателя



Шевелев Т. В.

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР



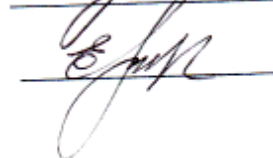
Т.В.Пыжова

Заместитель директора по УР



Е.В.Никитова

Заведующая методкабинетом



Е.О.Мышко

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ
«КГТТС»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы
Преддипломной (производственной) практики

1. Область применения программы

Программа преддипломной (производственной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основных видов деятельности (ВД): **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 и соответствующих общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Преддипломная практика проводится после изучения всех дисциплин профессионального цикла и прохождения всех видов практик: учебной, производственной.

2. Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл (раздел «Преддипломная практика»).

3. Цели и задачи программы — требования к результатам освоения практики:

Преддипломная практика должна показать сформированность профессиональных и общих компетенций.

Цель преддипломной практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта индустрии общественного питания предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников общественного питания на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектах индустрии по профилю получаемого образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- работы в предприятиях общественного питания при решении задач в области организации обслуживания, технологии управления персоналом и его развитием;
- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;
- проводить контроль качества услуг общественного питания;
- формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен **уметь:**

- организовать процесс обслуживания, определить оптимальные возможности и методы оказания услуг;
- использовать экономическую, нормативно - управленческую, правовую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;
- находить оптимальные варианты при решении управленческих и хозяйственных задач;

- разрешать конфликтные ситуации;
- анализировать финансово - хозяйственные показатели деятельности предприятий (организаций);
- работать в команде;
- рационально организовать свой труд, в т. ч. планировать работу, анализировать ее результаты, организовывать рабочее место, применять компьютерную технику в сфере профессиональной деятельности;
- замечать проблемы и искать пути их решения;
- принимать решения на основе здравых рассуждений;
- анализировать новые ситуации;
- работать в команде;
- избегать межличностных конфликтов в коллективной работе.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен **знать**:

- систему управления трудовыми ресурсами на предприятиях общественного питания;
- стили руководства и условия их применения;
- психологические аспекты управления, порядок разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;
- основные экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий (организаций);
- порядок организации кадровой работы;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- основы маркетинга;
- организацию внешнеэкономической деятельности;
- формы и методы бухгалтерского учета;
- основы делопроизводства;
- системы и порядок ценообразования, финансирования и кредитования;
- анализ внешней среды организации и его информационное обеспечение;
- анализ внутренней среды организации и его информационное обеспечение.

4. Количество часов на освоение программы преддипломной (производственной) практики:

преддипломная (производственная) практика (4 недели) - **144** часа.

В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы практики;
- структура и содержание практики;
- условия реализации программы практики;
- контроль и оценка результатов освоения практики.

Содержание рабочей программы преддипломной (производственной) практики полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в рамках образовательного процесса техникума.