

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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.01 Русский язык

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

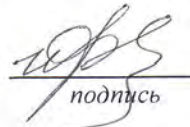
Составитель программы: Прокопова Н.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «29» июля 2011 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП.01Русский язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.01Русский язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета— требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• метапредметных:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников:

учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметных:

– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 час.;

лабораторных и практических занятий 40 часов;

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.02 Литература

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Русский язык и литература. Русский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

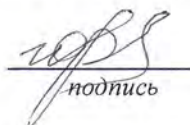
Составитель программы: Прокопова Н.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «28» ноя 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП.02 Литература

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.02 Литература входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству,

уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• метапредметных:

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

– сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 час.;;
лабораторных и практических занятий 58 часов;

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.03 Иностранный язык

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Английский язык», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 371 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).


Составитель программы: Волобуева О.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «23» июля 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебного предмета
ОУП.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.03 Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

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

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике иноязычных стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

– умение выделять общее и различное в культуре родной страны и иноязычных стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** час.;

лабораторных и практических занятий **120** часов;

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.04 Математика

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 377 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Составитель программы: Чухаева Е.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

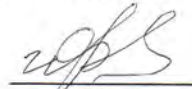
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «18» июля 2015г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.

Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП.04 Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена): предмет ОУП.04 Математика входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- предметных:

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **234** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **234** час.;

лабораторных и практических занятий **84** часа;

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебного предмета;

- структура и содержание учебного предмета;
- условия реализации программы учебного предмета;
- контроль и оценка результатов освоения учебного предмета .

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.05 История

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «История», рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 376 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).


Составитель программы: Гусаров М.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «25» июля 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 05 История

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП.05 «История» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – готовность к служению Отечеству, его защите;

– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных:

– сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

– владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

– сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;
лабораторных и практических занятий **58** часов.

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.06 Физическая культура

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Физическая культура» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 383 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

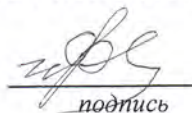
Составитель программы: Малахова Ю.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «25» июля 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 06. Физическая культура

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 06. «Физическая культура» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– приобретение личного опыта творческого использования профессионально - оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• предметных:

– умение использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **120** часов;

лабораторных и практических занятий **118** часов;

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебного предмета;

- структура и содержание учебного предмета;

- условия реализации программы учебного предмета;

- контроль и оценка результатов освоения учебного предмета.

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Основы безопасности жизнедеятельности» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

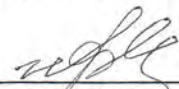
Составитель программы: Скобельцин Е. Л. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «23» июля 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 07 Обеспечение безопасности жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 07 «Обеспечение безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

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

выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

– развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

– формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

– формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и

индивидуальных возможностей;

– формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

– развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

– приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

– формирование установки на здоровый образ жизни;

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и

внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

– получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

– владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **70** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70** часов; лабораторных и практических занятий **34** часа.

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.08 Астрономия

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Астрономия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

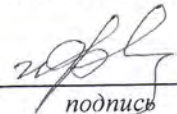
Составитель программы: Шорохова Л. В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «25.» июня 2018г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 08. Астрономия

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 08. «Астрономия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• *личностных:*

— сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

— устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

— умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• *метапредметных:*

— умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

— владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

— умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые

средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера,

включая составление текста и презентации материалов с использованием

информационных и коммуникационных технологий;

• *предметных:*

– сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

– понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

– владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

– сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

– осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 час.;

лабораторных и практических занятий 20 час;

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебного предмета;

- структура и содержание учебного предмета;

- условия реализации программы учебного предмета;

- контроль и оценка результатов освоения учебного предмета.

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.09 Информатика

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 373, программой «Информатика» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

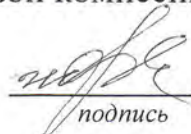
Составитель программы: Степанченко Л.Н. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «13» нояб 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 09. Информатика

1. Область применения рабочей программы учебного предмета

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 09. «Информатика» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

– осознание своего места в информационном обществе;

– готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании

разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

• предметных:

– сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **100** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;
- лабораторных и практических занятий **50** час;

5. В рабочей программе представлены:

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

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

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Химия» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

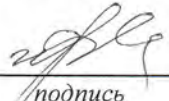
Составитель программы: Широконосова О. В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «15» июль 2015 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета.

ОУП. 10. Химия

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 11. «Химия» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета—требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• **метапредметных:**

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

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• предметных:

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **168** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **168** часов; лабораторных и практических занятий **60** часа.

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.11 Родной язык

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413; в соответствии с примерной программой «Родной язык», рекомендованной отделением учителей русского языка и литературы регионального УМО в системе общего образования Курской области (Протокол №5 от 11.06.2019).

Составитель программы: Сорокина И.С. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от « 23 » нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебного предмета

ОУП. 11. Родной язык

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 11 «Родной язык» входит в общеобразовательный учебный цикл

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и консолидации народов России, основа формирования гражданской идентичности в поликультурном обществе.

Родной язык, выполняя свои базовые функции общения и выражения мысли, обеспечивает межличностное и социальное взаимодействие людей, участвует в формировании сознания, самосознания и мировоззрения личности, является важнейшим средством хранения и передачи информации, культурных традиций и истории народа, говорящего на нём. Высокий уровень владения родным языком определяет способность аналитически мыслить, успешность в овладении способами интеллектуальной деятельности, умениями убедительно выражать свои мысли и точно понимать мысли других людей, извлекать и анализировать информацию из различных текстов, ориентироваться в ключевых проблемах современной жизни и в мире духовно-нравственных ценностей.

Как средство познания действительности русский родной язык обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей ребенка, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Обучение русскому родному языку совершенствует нравственную и коммуникативную культуру студента, способствует овладению будущей профессией, специальностью

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на удовлетворение потребности обучающихся в изучении родного языка как инструмента познания национальной культуры и самореализации в ней. Учебный предмет «Родной язык (русский)» не ущемляет права тех обучающихся, кто изучает иные (не русский) родные языки.

Важнейшими задачами учебного предмета «Родной язык (русский)» являются приобщение обучающихся к фактам русской языковой истории в связи с историей русского народа, формирование представлений школьников о сходстве и различиях русского и других языков в контексте богатства и своеобразия языков, национальных традиций и культур народов России и мира; расширение представлений о русской языковой картине мира, о национальном языке как базе общезначимых нравственно-интеллектуальных ценностей, поведенческих стереотипов и т.п., что способствует воспитанию патриотического чувства, гражданственности, национального самосознания и уважения к языкам и культурам других народов нашей страны и мира.

Содержание учебного предмета «Родной язык (русский)» направлено на формирование представлений о языке как живом, развивающемся явлении, о диалектическом противоречии подвижности и стабильности как одной из основных характеристик литературного языка, что способствует преодолению языкового нигилизма учащихся, пониманию важнейших социокультурных функций языковой кодификации.

Программой предусматривается расширение и углубление межпредметного взаимодействия в обучении русскому родному языку не только в филологических образовательных областях, но и во всём комплексе изучаемых дисциплин естественнонаучного и гуманитарного циклов.

Цели и задачи учебного предмета —

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него - к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтёрской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;
- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования; обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; развитие готовности и способности к

речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;

- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этическое использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка; об основных нормах русского литературного языка; о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой; о русском речевом этикете;

- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения; умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;

- развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по русскому языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

- **требования программы подготовки специалистов среднего звена к результатам освоения учебного предмета:**

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

- уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

- ориентация обучающихся реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно - исследовательской, проектной и других видах деятельности.

- метапредметных:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.
- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
 - предметных:
- использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
- использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг) при создании текстов;
- создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);
- выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;
- подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;
- правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
- сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста;
- использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и

аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);

- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;
- извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;
- преобразовывать текст в другие виды передачи информации;
- выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;
- соблюдать культуру публичной речи;
- соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;
- оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;
- использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **80** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часа; лабораторных и практических занятий **24** часа.

5. В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебного предмета полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и обеспечивает практическую реализацию федерального государственного образовательного стандарта 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

общеобразовательного учебного предмета

ОУП.12 Биология

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413, программой «Биология» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. (Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

Составитель программы: Ефремова Н.Г. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «28» июль 2017 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы общеобразовательного учебного предмета

ОУП. 12 Биология

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, является частью 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 учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет ОУП. 12. «Биология» входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебного предмета — требования к результатам освоения учебного предмета:

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

личностных:

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию

с коллегами, работе в коллективе;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• метапредметных:

– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических

явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

– способность организовывать сотрудничество одноклассников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию

информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **122** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **122** часа; лабораторных и практических занятий **40** час.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебного предмета;

- структура и содержание учебного предмета;

- условия реализации программы учебного предмета;

- контроль и оценка результатов освоения учебного предмета.

Содержание рабочей программы учебного предмета 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 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 учебного цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384


Составитель программы: Мышко Е.О. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «12» нояб 2014 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ. 01. Основы философии

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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:
самостоятельной работы обучающегося **24** часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
из них:

лабораторных и практических занятий **8** часов;

5. 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 в рамках образовательного процесса техникума.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384

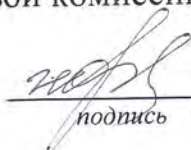
Составитель программы: Гусаров М.А.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «22» мая 2010 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ .02. История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ .02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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:

самостоятельной работы обучающегося **24** часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;

из них:

лабораторных и практических занятий **8** часов;

5. 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 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 учебного цикла

ОГСЭ.03 Иностранный язык

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384

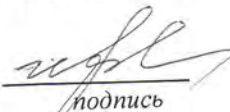
Составитель программы: Волобуева О.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «05» нояб 2014 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.03. Иностранный язык

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **162** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;
- лабораторных и практических занятий **162** часа;

5. 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 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

учебной дисциплины

общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

ОГСЭ.04 Физическая культура

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384

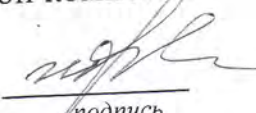
Составитель программы: Жидких М.С. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 11 от «08» июня 2010 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ. 04. Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ОГСЭ. 04. Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

В результате освоения учебной 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 **324** часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **162** час.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа;

лабораторных и практических занятий **160** час;

5. 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 в рамках образовательного процесса техникума.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384

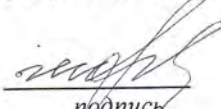
Составитель программы: Хомич М.Н. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «15» март 2014 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01. Математика

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ЕН.01. Математика входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- 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 **87** часов,
самостоятельной работы обучающегося **29** часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **58** часов;
лабораторных и практических занятий **24** часа.

5. 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 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 естественнонаучного учебного цикла

ЕН.02 Экологические основы природопользования

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384

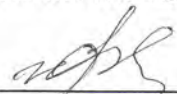
Составитель программы: Бубликова О.И.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин


Протокол заседания № 4 от «28» мая 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной 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 **48** часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

лабораторных и практических занятий **10** час.

5. 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 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 естественнонаучного учебного цикла

ЕН.03 Химия

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384


Составитель программы: Широконосова О.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин

Протокол заседания № 4 от «15» марта 2010г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Широконосова О.В.
Фамилия И.О.,


подпись

Заместитель директора по УР:



Никитова Е.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина ЕН. 03 Химия входит в математический и общий естественнонаучный учебный 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 **177** часов, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **59** часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **118** часов;
лабораторных и практических **40** часов.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена

в пищевом производстве

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Бубликова О.И.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

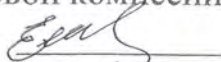
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «08» мая 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

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

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- 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;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **20 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40 часов**;

лабораторные и практические занятия **20 часов**;

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.02. Физиология питания

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

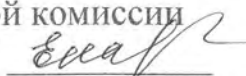
Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Алёшенцева В.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании
Протокол заседания № 10 от «28» ноя 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии
Якушева Е.А
Фамилия И.О.,


подпись



СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя


подпись Ф И О

Швец А.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **60 часов** в том числе:
самостоятельной работы обучающегося **20 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40 часов**;
лабораторные и практические занятия **20 часов**;

5. 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 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 сырья

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Гончарова Н.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

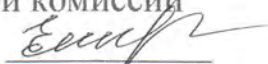
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись, Ф И О



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63 часа**, в том числе: самостоятельной работы обучающегося **21 час**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42 часа**;
лабораторные и практические занятия **12 часов**;

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.04. Информационные технологии

в профессиональной деятельности

по специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Степанченко Л.Н.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

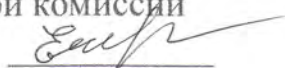
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя


подпись Ф И О

Шевелев Т.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла
ОП.04. Информационные технологии
в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения обще профессиональной 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 т.ч. специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения обще профессиональной 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **93 часа**, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося **31 час**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62 часа**;

лабораторные и практические занятия **42 часа**.

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

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

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Меньшикова О.Г.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

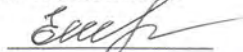
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от « 23 » нояб 2020 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевелев Ф.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла
ОП.05. Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

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

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

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

В результате освоения учебной 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **16 часов**.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;

лабораторные и практические занятия **16 часов**.

5. 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 общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10Технология 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

обще-professionalной дисциплины

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

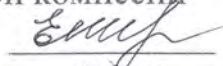
Составитель программы: Конева Ю.А.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от « 28 » ноября 2020 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись


СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.


руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общеобразовательного учебного цикла

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством 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;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **16 часов**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;

лабораторные и практические занятия **10 часов**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Железнякова М.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «29» нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

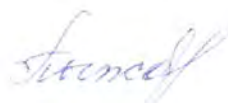
наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевцов П.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный 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 усвоения 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **162 часа**, в том числе:

самостоятельная работа обучающегося **54 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **108 часов**;

лабораторные и практические занятия **30 часов**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.08. Охрана труда

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

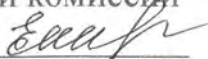
Составитель программы: Стихияс В.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от 28 » июль 2020 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя
 | Швелов С.В.
подпись Ф И О | руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

ОП.08. Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный 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 и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требования охраны труда;
- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения следующего уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её 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 охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **16 часов**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 часа**;

лабораторные и практические занятия **10 часов**.

5. 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 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.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Скобельцин Е.Л. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

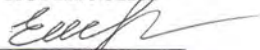
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» июль 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись



СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный 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 программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **34 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**;

лабораторные и практические занятия **20 часов**;

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

**ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного
питания**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Косинова Ж.В.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» июня 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

Евсеев

подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф И О

Шевцов Я.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Пыжова Т.В.

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120 часов**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **40 часов**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80 часов**;
лабораторные и практические занятия **40 часов**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.11 Планирование профессиональной карьеры

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Никитова Е.В. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «18» ноя 2018г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

Есеф
подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф И О

Шевцов А.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Пыжова Т.В.

Пыжова Т.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.11 Планирование профессиональной карьеры

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- оформлять документацию, необходимую для приема на работу;
- разрабатывать план поиска работы;
- определять свои жизненные цели и свою профессиональную карьеру;
- беседовать с работодателем;
- использовать полезную информацию (о предприятии) при собеседовании;
- составлять резюме и портфолио;
- использовать полезную информацию в адаптационный период трудовой деятельности

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

- базовые принципы исследования рынка труда;
- методы поиска работы,
- формы и правила прохождения собеседования с работодателем,
- формы и правила написания персонального резюме,
- документы (оригиналы и копии), которые необходимо подготовить для собеседования, для приема на работу;
- правила и приемы создания позитивного имиджа;
- понятие, виды, этапы карьеры;

- инструменты планирования и развития карьеры;
- способы поиска работы;
- конструктивные стили поведения при поиске работы;
- основные правила составления резюме и портфолио;
- ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **18 часов**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**;

лабораторные и практические занятия **18 часов**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

**ОП.12 Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Филиппская Г.Л.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании
Протокол заседания № 10 от «08» марта 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф И О

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- выбирать более подходящего поставщика и составлять договора на поставку товаров;
- оформлять приёмку сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру производства;
- оформлять оперативное планирование предприятий общественного питания;
- обеспечивать последовательность технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить расчёты по определению основных технологических показателей.

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

- организационно-правовые формы предприятий общественного питания;
- классификацию предприятий общественного питания;
- структуру предприятий и производства общественного питания;

- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- суть и элементы производственного и технологического процессов;
- различия оперативного планирования работы производства разных ПОП;

- нормативную документацию предприятий общественного питания;
- организацию процессов производства и реализации продукции;
- организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- организацию и нормирование труда персонала, основные категории персонала.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **102 часа**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **34 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**;

лабораторные и практические занятия **20 часов**.

1. 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 общепрофессиональной дисциплины полностью соответствует содержанию федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10Технология 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

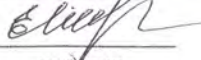
Составитель программы: Железнякова М.А. – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» нояб 2020г.


Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя


подпись Ф.И.О.

Шевелев Т.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- проводить учет кассовых операций, денежных документов и переводов в пути;
- проводить учет денежных средств на расчетных счетах;
- заполнять кассовую книгу и отчет кассира в бухгалтерию;
- проводить учет материально-производственных запасов;
- проводить учет товаров и их реализации;
- проводить подготовку к инвентаризации;
- проводить проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета;
- отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей по результатам инвентаризации.

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

- основы бухгалтерского учета,
- структуру и виды бухгалтерского баланса,

- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в Российской Федерации;

- документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- документальное оформление учета на предприятии.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **45 часов;**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90 час;**

лабораторные и практические занятия **44 час.**

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.14 Основы предпринимательства

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Мишина О.С.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

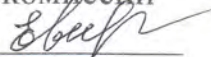
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» июня 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А

Фамилия И.О.,


подпись



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя


подпись Ф.И.О.

Шевелев Д.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
общепрофессионального учебного цикла
ОП.14 Основы предпринимательства

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;
- формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Курской области;
- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;
- оформлять в собственность имущество;
- формировать пакет документов для получения кредита;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;

- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий;

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

- понятие, функции и виды предпринимательства;
- задачи государства и Курской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики;
- особенности предпринимательской деятельности в Курской области в условиях кризиса;
- приоритеты развития Курской области как источника формирования инновационных бизнес-идей;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;
- юридическую ответственность предпринимателя;
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;
- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности;
- системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;
- ценовую политику в предпринимательстве;

– сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

– методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **132 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **44 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **88 час**;

лабораторные и практические занятия **38 час**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

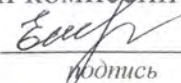
Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Ефремова Н.Г.– преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «22» июня 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии
Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,  Подпись

**СОГЛАСОВАНА**
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя
 Швец С.В.
подпись Ф.И.О. / Швец С.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла

ОП.15 Психология и этика в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина ОП.15 Психология и этика в профессиональной деятельности входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- психологически грамотно строить беседу;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- соблюдать этические нормы поведения.

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

- психологические свойства личности, их роль в деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;
- особенности профессиональной этики;
- основные нормы и правила современного этикета;

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63 час.**, в том числе:
самостоятельной работы обучающегося **21 час**;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42 час**;
лабораторные и практические занятия **10 час**.

5. 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

обще-professionalной дисциплины

ОП.16 Товароведение пищевых продуктов

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Алёшенцева В.В. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

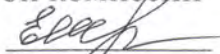
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «23» ноября 2017 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


Подпись


СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.


руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП.16 Товароведение пищевых продуктов

1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям;

- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;

- определять качество блюд и ингредиентов в соответствии с нормативной документацией;

- применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;

- соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов;

- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков.

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству,

упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- методы контроля качества, безопасности пищевых продуктов;

- способы обнаружения фальсификации.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **129 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **43 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **86 час**;

лабораторные и практические занятия **40 час**.

5. 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 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

обще профессиональной дисциплины

ОП.17 Кухни народов мира

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Воробьева Н.Ю. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «18» мая 2019г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,

Ессеев
подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевцов Д.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Пыжова

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
обще профессионального учебного цикла
ОП.17 Кухни народов мира

1. Область применения программы

Рабочая программа обще профессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО 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 (программы подготовки специалистов среднего звена): дисциплина входит в обще профессиональный учебный цикл.

3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры кулинарной продукции кухонь народов мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной продукции кухонь народов мира;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд, кулинарных изделий и закусок кухонь народов мира.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **117 час.**, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося **39 час;**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **78 час;**

лабораторные и практические занятия **30 час.**

5. 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 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

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

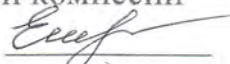
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» ноя 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


Подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Общие компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технология 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 **243 часа**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **45 часов**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **198 часов**;

лабораторные и практические занятия **44 часа**;

учебная практика **36 часов**;

производственная практика **72 часа**.

5. 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 (вида деятельности).

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.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г. И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

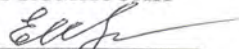
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «29» ноя 2010г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики

профессионального модуля

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

1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики входит в состав профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе учебной практики 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	243
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	135
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
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

Курск, 2020

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г.И.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

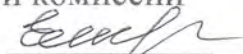
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «15» нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О

Шевцов Я.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики входит в состав профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

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

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

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

знать:

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

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технология 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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	243
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	135
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Якушева Е.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

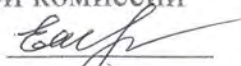
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» ноябрь 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.

руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных и общих 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.

- ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 06. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, 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 **297 часов**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **63 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **234 часа**;

лабораторные и практические занятия **62 часа**;

учебная практика **36 часов**;

производственная практика **72 часа**.

5. 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 (вида деятельности).

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

учебной практики

профессионального модуля

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Якушева Е.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

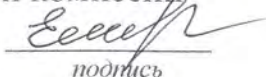
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» нояб 2020 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии,

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»


наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики входит в состав профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и 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**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

2. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе учебной практики 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;

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 режим, 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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	297
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	189
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

производственной практики

профессионального модуля

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Якушева Е.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

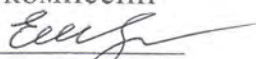
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «18» июня 2018г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевелев Д.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики входит в состав профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи производственной практики:

с целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	297
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	189
УП.02	Учебная практика	36
ПП.02	Производственная практика	72

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной

кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «26» ноября 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О. | Шевелев Д.В.
руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных и общих 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.
-
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– проводить расчеты по формулам;

– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;

– супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

знать:

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

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и 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 **666 часов**, включая:
самостоятельной работы обучающегося **150 часов**.
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **516 часов**;
лабораторные и практические занятия **140 часов**;
курсовая работа (проект) **20 час**.
учебная практика **108 час**;
производственная практика **108 час**.

5. 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 (вида деятельности).

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

учебной практики

профессионального модуля

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

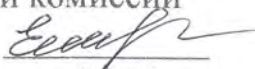
Курск, 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 40 от «23» нояб 2017г.

Председатель предметно - цикловой комиссии
Якушева Е.А 
Фамилия И.О., подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя
 | Шевченко С.А
подпись Ф.И.О. | руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:  Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики 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**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе учебной практики 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

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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	666
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	450
УП.03	Учебная практика	108
ПП.03	Производственная практика	108

3. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.
-------	---

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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
производственной практики
профессионального модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «23» нояб 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии
Якушева Е.А. Е.А. Я.
Фамилия И.О., подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя
Шевелев Д.В.
подпись Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:

Т.В. Пыжова

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– проводить расчеты по формулам;

– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

– супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

знать:

– ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

– супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

– методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	666
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	450
УП.03	Учебная практика	108
ПП.03	Производственная практика	108

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
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
---------	---

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Фролова Г.Г.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»


Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «19» ноя 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевцов П.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и общих 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 мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

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

уметь:

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

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Содержание модуля:

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

УП.04. Учебная практика;

ПП.04. Производственная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **627 час.**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **137 час**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **490 час**;

лабораторные и практические занятия **130 час**;

курсовая работа (проект) **20 час**.

учебная практика **72 час**;

производственная практика 144 часа.

5. 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 (вида деятельности).

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

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

Курск, 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Фролова Г.Г. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

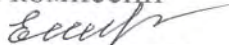
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «18» нояб 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики

профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе учебной практики 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;

знать:

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

– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	627
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	411
УП.04	Учебная практика	72
ПП.04	Производственная практика	144

2. Результаты освоения программы учебной практики

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

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
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

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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
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

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Фролова Г.Г.- преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

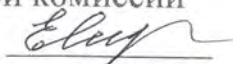
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 40 от «18» нояб 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.

Шевелев П.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, с учетом требований профессионального стандарта «Кондитер», профессионального стандарта «Пекарь», в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	627
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	411
УП.04	Учебная практика	72
ПП.04	Производственная практика	144

4. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
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

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.

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.05 Организация процесса приготовления и приготовление

сложных холодных и горячих десертов

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Семичева Г.П. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

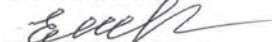
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «19» нояб 2010г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

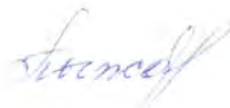


подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

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

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

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;

уметь:

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

знать:

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

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

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 **192 часов**, включая:

самостоятельной работы обучающегося **52 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **140 час**;

лабораторные и практические занятия **52 часа**;

производственная практика **36 час**.

5. 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 (вида деятельности).

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
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

Курск, 2020

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Григорян А.Б. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «28» август 2020г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф И О

Шевцов Я.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики
профессионального модуля

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

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов**

2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе 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;

уметь:

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

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

знать:

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

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	192
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;	156
ПП.05	Производственная практика	36

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы производственной практики

Программа производственной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения производственной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения

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.06 Организация работы структурного подразделения

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Якушева Е.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

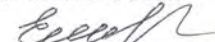
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «15» мая 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



подпись Ф.И.О.



руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

..

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью **основной** профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных и общих 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.

Общие компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

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 и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;

- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;

- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей

Содержание модуля:

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации;

УП.06. Учебная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **183 часа**, включая:
 самостоятельной работы обучающегося **49 часов**;
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **134 часов**;
 лабораторные и практические занятия **40 часов**;
 учебная практика **36 час**.

5. 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 (вида деятельности).

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

учебной практики

профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Якушева Е.В. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» ноября 2014г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.
Фамилия И.О.,

Евсеев
подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя



Евсеев
подпись Ф.И.О

Шевелев П.В.
руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Пыжова

Пыжова Т.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики
профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОССПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация работы структурного подразделения.

3. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептов;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;

- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;

- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	183
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации;	147
УП.06	Учебная практика	36

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
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

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения

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 профессии рабочего «Повар»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Романова Ю.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

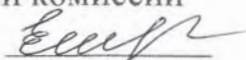
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 40 от «15» ноября 2010г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,



подпись

СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.



Шевченко А.В.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по профессии Повар** и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

- ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПК 7.2.
- ПК 7.3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
- ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок,
- ПК 7.6. кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 7.7. Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Общие компетенции

- ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.02 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в

- профессиональной деятельности.
- ОК.06 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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:

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль выполнения помощником повара заданий;
- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд (ПС);

- организация процесса приготовления с применением современных методов консервирования (WS);

- компилировать различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно (WS);

- производить широкий ассортимент блюд, в том числе: сложные блюда и инновационные блюда (WS);

- применять современные тенденции в оформлении и подачи различных блюд (WS)

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- порционировать, сервировать и украшать основные холодные и горячие закуски для фуршета (ФК);

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов;

-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

Содержание модуля:

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

УП.07. Учебная практика.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **696 час**, включая:
самостоятельной работы обучающегося **136 часов**;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **560 час**;
лабораторные и практические занятия **138 часов**.
учебная практика **288 час**.

5. 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 (вида деятельности).

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.

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 практики

профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курск, 2020

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г., № 384.

Составитель программы: Романова Ю.А. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «25» нояб 2020 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,

подпись

СОГЛАСОВАНА
ООО «ЕВРОПА»
наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О. / Шевелев Л.В. /
руководителя или
уполномоченного лица



Заместитель директора по УПР:

Пыжова Т.В

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной практики

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики 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**, с учетом требований профессионального стандарта «Повар», требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в части освоения основного вида деятельности (ВД): **выполнение работ по профессии Повар** и соответствующих профессиональных компетенций:

2. Цели и задачи учебной практики — требования к результатам освоения:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики должен:

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд (ПС);

- организация процесса приготовления с применением современных методов консервирования (WS);

- компилировать различные методы приготовления кулинарной продукции одновременно (WS);

- производить широкий ассортимент блюд, в том числе: сложные блюда и инновационные блюда (WS);

- применять современные тенденции в оформлении и подачи различных блюд (WS)

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- порционировать, сервировать и украшать основные холодные и горячие закуски для фуршета (ФК);

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов;

-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	696
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;	408
УП.07	Учебная практика	288

2. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций:

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.5.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, 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.

3. Условия реализации программы учебной практики

Программа учебной практики включает следующие данные:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению процесса прохождения практики;
- информационное обеспечение практики: перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики

Рабочая программа содержит перечень результатов прохождения учебной практики (умений и знаний) и соответствующие им формы, методы контроля и оценки результатов обучения.