

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Математика» (обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный 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 простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении 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. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель: Щенева Ю.Б., преподаватель высшей категории.**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

применять первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять

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

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель: Шалимов С.С., преподаватель- основ безопасности жизнедеятельности.**

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар»» (обязательная часть)**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

уметь:

- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к блюдам;
- проводить обработку мяса, домашней птицы, рыбы, готовить полуфабрикаты из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- проводить расчеты по формулам;
- использовать различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд;
- готовить широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции;
- сервировать и оформлять холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом безопасности готовой продукции;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, яиц, творога;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов, соусов, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбного сырья, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, дополнительных ингредиентов, применяемых при приготовлении блюд из овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- технику обработки овощей, грибов и пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, подготовке продуктов;
- способы сервировки, варианты оформления и температуру подачи простых блюд и гарниров их овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Марченко Л.Н. преподаватель высшей квалификационной категории.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  
уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель: Кузнецова Н.В., преподаватель высшей категории.**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Метрология и стандартизация»**  
**(обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Метрология и стандартизация» входит в общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

**Составитель: Блохина Л.К.,** преподаватель высшей квалификационной категории

### **Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»  
(обязательная часть)**

#### **1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональные дисциплины

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
  - схему микробиологического контроля;
  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
  - правила личной гигиены работников пищевых производств.

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель: Марченко Л.Н.**, преподаватель высшей квалификационной категории.

### **Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»  
(обязательная часть)**

#### **1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» входит в общепрофессиональные дисциплины.

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  
уметь:

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

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;
- 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. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

**Составитель: Хомякова М.В.**, преподаватель высшей квалификационной категории.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Охрана труда»**  
**(обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Охрана труда» входит в общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

**Составитель: Волков Ф.Е.**, преподаватель высшей квалификационной категории.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»**  
**(обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: уметь:

использовать необходимые нормативно-правовые документы;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;

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 его прекращения;

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

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. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель:** Медведева С.В., преподаватель первой категории.

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины «Экологические основы природопользования» (обязательная часть)**

#### **1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в общепрофессиональные дисциплины

#### **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;

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 производства различного типа;

-основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

-понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

-природоресурсный потенциал Российской Федерации;

-охраняемые природные территории.

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

**Составитель:** Снежкова М.Г., преподаватель первой категории.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины «Химия» (обязательная часть)**

#### **1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Химия» входит в математический и общий естественнонаучный цикл

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной 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;

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. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена

**Составитель: Медведева Ю.И.,** преподаватель первой категории.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины «Физиология питания» (обязательная часть)**

##### **1. Область применения рабочей программы:**

Программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный 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 пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания;

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

**Составитель: Марченко Л.Н.,** преподаватель высшей квалификационной категории.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (обязательная часть)**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### **2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

###### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы для приготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, 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, птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

###### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной 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;

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Марченко Л.Н. преподаватель высшей квалификационной категории.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» (обязательная часть)**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформление канапе, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных 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 блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы 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.

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Сидорчикова А.Д.. преподаватель высшей квалификационной категории.

## Аннотация

### к рабочей программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (обязательная часть)

#### 1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### 2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» входит в профессиональный цикл.

#### 3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - проводить расчеты по формулам;
  - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- знать:
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
  - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
  - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
  - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
  - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

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

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Марченко Л.Н. преподаватель высшей квалификационной категории.

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (обязательная часть)**

**1. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» входит в профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
  - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
  - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
  - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
  - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
  - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
  - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

Знать:

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



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

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составители:** Воронцова О.М. преподаватель высшей квалификационной категории, Горина Л.Н. мастер производственного обучения.

#### **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»  
(обязательная часть)**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### **2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:  
иметь практический опыт:

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

уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов;
- Использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- Проводить расчёты по формулам;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- Оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- Оформлять документацию;

знать:

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

- Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Шатрова В.К. преподаватель высшей квалификационной категории.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» (обязательная часть)**

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **2. Место профессионального модуля структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Организация работы структурного подразделения» входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;  
правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  
нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;  
формы документов, порядок их заполнения;  
методику расчета выхода продукции;  
порядок оформления табеля учета рабочего времени;  
методику расчета заработной платы;  
структуру издержек производства и пути снижения затрат;  
методику расчета экономических показателей

#### **4. Формы контроля**

Итоговая аттестация в форме экзамена.

**Составитель:** Фуфлева М.А. преподаватель.