



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** предполагает освоение обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с присвоением квалификации техник-технолог (срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 мес.).

Аннотация на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** разработана коллективом преподавателей ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Аннотации на отдельные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей размещены согласно циклам дисциплин и модулей.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

Математический и общий естественнонаучный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05 Метрология и стандартизация
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Основы финансовой грамотности
- ОП.11 Основы предпринимательской деятельности
- ОП.12 Организация обслуживания и мерчендайзинг
- ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.14 Этика и психология в профессиональной деятельности
- ОП.15 Документационное обеспечение управления
- ОП.16 Бухгалтерский учет в общественном питании

Профессиональные модули

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной



продукции.

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

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

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

ПМ.06 Организации работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ профессии «Повар, кондитер»)

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОГСЭ.02 «История»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. В результате изучения обязательной части учебного цикла 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
3 из 38

Экз.
контрольный

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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;

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	310
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	210
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	210
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	



Дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	251
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	170
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ЕН.01 «Математика»

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен

уметь:

- применять математические методы дифференциального и интегрального исчисления для решения профессиональных задач;
- применять основные положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности;
- использовать приемы и методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях;

знать:

- основные понятия и методы математическо-логического синтеза и анализа логических устройств;
- решать прикладные электротехнические задачи методом комплексных чисел

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	26
самостоятельная работа студента (всего)	26
Промежуточная аттестация в форме экзамена.	



Дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
В результате изучения обязательной части учебного цикла 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 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	16
самостоятельная работа студента (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

Дисциплина ЕН.03 «Химия»

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
В результате изучения обязательной части учебного цикла 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
6 из 38

Экз.
контрольный

- 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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Промежуточная аттестация в форме экзамена.	

Дисциплина ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
7 из 38

Экз.
контрольный

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОП.02 «Физиология питания»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Дисциплина ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
9 из 38
Экз.
контрольный

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла 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 компьютеров 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



Дисциплина ОП.05 «Метрология и стандартизация»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла 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.

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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
11 из 38

Экз.
контрольный

- 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;
- правила 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать по принятой методологии технико-экономические показатели деятельности предприятия;
- использовать экономическую и нормативную документацию в профессиональной деятельности;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; профессионально вести маркетинговую работу;
- готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара;
- владеть навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации;
- владеть навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований;
- практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ.

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
12 из 38

Экз.
контрольный

- 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;
- правила 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.
- сущность, функции маркетинга и направления его использования в условиях рыночной экономики;
- организацию служб маркетинга на фирмах;
- роль маркетинга в управлении фирмой;
- принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш;
- необходимость проведения маркетинговых исследований для информационного обеспечения управления фирмой с целью доведения параметров товара до уровня требований потенциальных покупателей целевого рынка и создания должной степени его конкурентоспособности;
- основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка;
- содержание и структура маркетинговых программ;
- задачи управления персоналом в связи с маркетинговой деятельностью.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	114
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	57
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Дисциплина ОП.08 «Охрана труда»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
13 из 38

Экз.
контрольный

- 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;
- выработать 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла 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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь;

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 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОП.10 «Основы финансовой грамотности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- управлять деньгами; учитывать движение денежных средств;
- применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса;
- рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;
- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;
- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению;

знать:

- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;
- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью;



- основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;
- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;
- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Дисциплина ОП.11 « Основы предпринимательской деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- квалифицированно применять положения гражданского, трудового и административного права в сфере предпринимательской деятельности;
- готовить необходимую справочную информацию о правовом положении объектов предпринимательской деятельности;
- работать с текстами нормативно-правовых источников;
- использовать и применять нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности;
- составлять типичные формы гражданско-правового договора;
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности;

знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- основные положения Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 25 мая 2015 г. «О конкуренции и ограничении монополистической деятельности на товарных рынках», Постановление Правительства РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности» и другие нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- основы налогообложения в предпринимательской деятельности;
- основные организационно-правовые формы предпринимательской деятельности юридического лица;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- особенности правового регулирования занятости и трудоустройства в области предпринимательской деятельности;
- основные понятия и принципы коррупции.



Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	71
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина ОП.12 «Организация обслуживания и мерчендайзинг»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- разработать и применить средства и методы мерчендайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов;
- рационально планировать торговый и обслуживающий зал;
- проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

знать:

- способы создания благоприятных условий для покупки товаров;
- способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
- методы классификации и кодирования мерчендайзинга;
- методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, индентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;
- способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
- правила и способы планирования и организации работы менеджера в сфере общественного питания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



Дисциплина ОП.13 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина ОП.14 «Этика и психология в профессиональной деятельности»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;



- поддерживать деловую репутацию;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;
- организовывать рабочее место.

знать:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Дисциплина ОП.15 «Документационное обеспечение управления»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь

- составлять и оформлять служебные документы;
- заполнять первичные учетные документы по профилю профессиональной деятельности;
- оформлять номенклатуру дел;
- формировать дела в соответствии с номенклатурой дел;
- осуществлять документирование и организацию работы с документами.

знать:

- основные законодательные акты в области делопроизводства;
- правила составления и оформления документов;
- требования к тексту служебных документов;
- унифицированные формы первичных учетных документов по профилю профессиональной деятельности;
- правила организации работы с документами;
- правила хранения документов.



Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина ОП.16 «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию;
- иметь представление: о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

знать:

- счета бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;
- документы хозяйственных операций;
- методы документального оформления учета на предприятиях;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Общая характеристика рабочих программ профессиональных модулей

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусматривает освоение **профессиональных модулей:**

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



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

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

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

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

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Освоение каждого профессионального модуля завершается **оценкой** компетенций студентов.

Результатом освоения программы профессиональных модулей является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
21 из 38

Экз.
контрольный

- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ПК 7.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПК 7.2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 7.3. Приготовление супов и соусов.
- ПК 7.4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.
- ПК 7.5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
22 из 38

Экз.
контрольный

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
23 из 38

Экз.
контрольный

- 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;
- 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:

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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
24 из 38

Экз.
контрольный

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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**
Условное обозначение: **Ан ППССЗ 19.02.10**

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
25 из 38

Экз.
контрольный

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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
26 из 38

Экз.
контрольный

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



- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Профессиональный модуль

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

Обучение по ПМ.01.«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции» предполагает **производственную практику** после изучения МДК 01.01. «Технология приготовления сложной кулинарной продукции».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
28 из 38

Экз.
контрольный

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	286
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	222
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
Учебная практика	-
Производственная практика	72
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.



Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

Профессиональный модуль

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

Обучение по ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.02. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной холодной кулинарной продукции» предполагает **производственную практику** после изучения МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВДП): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
30 из 38
Экз.
контрольный

деятельности.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	282
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	224
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Учебная практика	-
Производственная практика	108
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Введение.

Тема 1. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Тема 2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и сложных холодных соусов.

Тема 3. Сервировка и подача холодных блюд и соусов.

Тема 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Профессиональный модуль

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

Обучение по ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предполагает концентрированную **производственную практику** после изучения МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
31 из 38

Экз.
контрольный

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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	360
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	264
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	90
курсовая работа	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96
Учебная практика	-
Производственная практика	72
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Приготовление сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 1.1. Технология приготовления сложных супов.

Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов.

Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

Тема 1.4. Сервировка и подача сложных горячих супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.

Раздел 2. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 2.3. Технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи.



Тема 2.4. Сервировка и подача сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
Тема 2.5. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд и соусов.

Профессиональный модуль

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

Обучение по ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» предполагает **производственную практику** после изучения МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
33 из 38
Экз.
контрольный

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	426
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	332
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	94
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	96
Учебная практика	-
Производственная практика	108
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

- Тема 1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
Тема 2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
Тема 3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Тема 4. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Профессиональный модуль

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

Обучение по **ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** включает в себя еще изучение междисциплинарного курса МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» предполагает концентрированную **производственную практику** после изучения МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
34 из 38
Экз.
контрольный

ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	400
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	268
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	132
Учебная практика	-
Производственная практика	72
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

- Тема 1. Технология приготовления сложных холодных десертов.
Тема 2. Технология приготовления сложных горячих десертов.
Тема 3. Сервировка и подача сладких блюд.

Профессиональный модуль

ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»

Обучение по **ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения»** включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации».

Реализация программы профессионального модуля ПМ.06. «Управление структурным подразделением организации» предполагает концентрированную **производственную практику** после изучения МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации».

Результатом освоения программы профессионального модуля является освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
35 из 38

Экз.
контрольный

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	306
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	252
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	66
курсовая работа	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Учебная практика	-
Производственная практика	36
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание обучения по профессиональному модулю

Тема 1. Основные показатели производства.

Тема 2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.



- Тема 3. Оперативное планирование работы производства.
Тема 4. Организация работы основных производственных цехов.
Тема 5. Организация труда персонала на производстве.
Тема 6. Организация работы в бригадах/ командах.
Тема 7. Обучения персонала на рабочем месте.
Тема 8. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда.
Тема 9. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.
Тема 10. Контроль за качеством приготовления продукции производства.
Тема 11. Документирование управленческой деятельности.
Тема 12. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.

Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Обучение по ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включает в себя изучение междисциплинарного курса МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер».

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов и соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
37 из 38

Экз.
контрольный

	Профессия «Кондитер»
ПК 7.10	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 7.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 7.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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.

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления простой кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой холодной и горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: Аннотация на ППССЗ по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Условное обозначение: Ан ППССЗ 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №_

Лист
38 из 38

Экз.
контрольный

знать:

- ассортимент простой кулинарной продукции: супов, соусов; блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; рыбы, мяса и птицы; холодных закусок, сладких блюд и напитков; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- методы организации производства простой кулинарной продукции;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простой кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества готовой простой кулинарной продукции;
- температурный, санитарный режим приготовления простой кулинарной продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления простой кулинарной продукции;
- технологию приготовления простой кулинарной продукции;
- органолептические способы определения степени готовности и качества простой кулинарной продукции;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи простой кулинарной продукции;
- температуру подачи простой холодной и горячей кулинарной продукции;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи простой кулинарной продукции.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.07 предполагает концентрированную учебную практику после изучения МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер».

Виды учебной работы и объем учебных часов:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	902
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	790
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	128
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	112
Учебная практика	540
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</i>	