

Министерство образования и науки Алтайского края  
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Базовой подготовки  
(заочная форма обучения)

Квалификация: Техник-технолог

Барнаул 2020

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Целью изучения дисциплины является – ориентирование в наиболее общих философских проблемах бытия, познания ценностей, свободы и смысла

жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированных зачет.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально – экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	14
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
В том числе:	
работа с конспектом	-
индивидуальные задания	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.	

#### ОГСЭ.02 История

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся (базовый уровень).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Изучение учебной дисциплины «История» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – ОК 9.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей умению ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире и выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02.**

### **История**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания для обучающихся (базовый уровень).

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

Дисциплина входит в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже 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 правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	62
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	14
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	48
В том числе:	
Составление конспектов	12
Выполнение рефератов	36
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

### ОГСЭ.03. Иностранный язык ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего

профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Иностранный язык» необходимо учитывать знания дисциплин: «Технология приготовления пищи», «Организация обслуживания».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала. Изучение дисциплины «Иностранный язык» позволит сформировать следующие компетенции: ОК 1-9.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как практические занятия, решение функциональных проблем, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения, электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей

теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических проблем, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

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

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;  
в том числе практических занятий 40 часов;  
самостоятельной работы обучающегося в количестве 142 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>182</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	40

контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>142</b>
В том числе:	
Составление функциональных ситуаций по теме	20
Составление диалогов по теме	20
Перевод оригинальных текстов, рецептов.	40
Составление и оформление меню, рецептов.	32
Выполнение домашней контрольной работы	30
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### ОГЭС.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях профессионального образования, реализующих образовательную программу на базе среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Для организации учебно-тренировочных занятий обучающихся в программу кроме обязательных видов спорта (легкая атлетика, кроссовая подготовка, лыжи, плавание, гимнастика, спортивные игры) дополнительно включены нетрадиционные виды спорта (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.).

Данная дисциплина входит в структуру общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель:

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области физической культуры.

Задачи:

- укрепление здоровья, правильное физическое развитие;
- повышение умственной и физической работоспособности;
- развитие и совершенствование природных двигательных качеств (силы, ловкости, выносливости);
- воспитание нравственных качеств (смелости, настойчивости, ответственности);
- формирование потребности в постоянных занятиях физической культуры и спорта;
- стремление быть здоровым.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе теоретической части 8 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>324</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>316</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено) – реферат	
факультативные занятия	-
занятия на стадионе	100
занятия на лыжной базе	100
спортивные игры	116
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

### **ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Целями освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» являются формирование общекультурных компетенций, определяющих готовность к практическому владению современным русским литературным языком в разных сферах его функционирования, в его устной и письменной разновидностях.

При изучении учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Русский язык». Овладение новыми знаниями и навыками в этой области и совершенствование имеющихся неотделимо от углубления понимания основных характерных свойств русского языка как средства

общения и передачи информации, а также расширение общегуманитарного кругозора, овладения богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка.

Курс «Русский язык и культура речи» одновременно формирует у студентов языковую, коммуникативную (речевую) и общекультурные компетенции – с акцентом на коммуникативные компетенции.

Курс русской речевой культуры – интегрированный курс, включающий ряд разделов. Программой предусмотрена как информирующая, так и развивающая направленность курса. Проблемы русской речевой культуры рассматриваются в теоретическом и практическом плане в связи с проблемами нормализации языка, вариативности языковых средств, речевой реализации языковой системы в современных условиях функционирования языка.

Для достижения поставленных целей определены следующие задачи курса:

- развитие речевой компетенции студентов, выработка умения общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации;
- изучение орфоэпических, морфологических, лексических и синтаксических норм современного русского литературного языка;
- формирование основных коммуникативных умений вести деловой разговор с позиций его языковых, логических, психологических основ, характеризовать его с точки зрения коммуникативной эффективности, выявлять типичные недостатки общения и предлагать способы их преодоления в устной речи; овладение навыками устного делового общения;
- изучение принципов и правил создания текстов научного, официально-делового стилей, приобретение навыков создания текстов такого рода;
- изучение основ эффективной публичной речи, овладение навыками создания текстов публичных выступлений и их грамотной презентации;
- организация систематической речевой деятельности, направленной на формирование коммуникативных умений в любом виде общения через систему специальных заданий, коммуникативно-речевых упражнений, ролевых и деловых игр.

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: технология использования в обучении игровых методов (ролевых, деловых и других обучающих игр), системно-деятельностный подход, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» способствует формированию общих компетенций.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **2 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных электронных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем.

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

- Связь языка и истории, культуры русского и других народов
- Смысл понятий: литературный язык, речевая ситуация и ее компоненты, языковая норма, культура речи, функциональные типы и стили речи
- Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь
- Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения
- Правила ведения деловой беседы, совещания, телефонного разговора; правила построения ораторской речи

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная нагрузка обучающегося 84 часа,  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
в том числе практических – 6 часов  
самостоятельной работы обучающегося 72 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная нагрузка обучающегося	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	12
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	72
В том числе:	
написание конспекта	70
доклад	2
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **ОГСЭ.06 Психология личности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология личности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в

Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков общения и установления контактов между людьми. Учебная дисциплина «Социальная психология» является обязательной социальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Главной задачей преподавания дисциплины "Социальная психология" является обучение приемам развития различных групп в творческие коллективы, в которых решаются любые ситуации без излишнего эмоционального напряжения и волевого давления. Изучение дисциплины тесно увязано с другими дисциплинами такими как: «Основы философии», «Психология», «Этика деловых отношений», «Менеджмент».

Изучение дисциплины «Социальная психология» способствует формированию следующие компетенций: ОК 1-9. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности. Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и

выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения ситуаций с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу с учетом полученных обучающимися знаний и умений. На занятиях важное значение уделяется вопросам социальных взаимодействий; механизмам взаимопонимания в общении; технике и приемам общения

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификация - технолог

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- понятие, виды групповых процессов;
- природу конфликтов и пути их разрешения;
- психологию общения;
- особенности построения отношений с обществом и самим собой;

В результате изучения данной дисциплины студент должен уметь:

- проводить простейшие исследования в области социальной психологии;
- управлять своими психологическими процессами.

- Общаться, учитывая психологическое и эмоциональное состояние человека, особенности личности.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

### **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>55</b>
В том числе:	
Составление конспектов	30
Подготовка сообщений, рефератов	25
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **ОГСЭ.07. Правоведение ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины «Правоведение» предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на

базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины как учебного предмета заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличение доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм, методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Правоведение» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 –9.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе обучающихся, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

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

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

- применять полученные знания при работе с конкретными нормативно-правовыми актами;
- использовать необходимые правовые акты;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- понятие, систему и источники права;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- положения Всеобщей декларации прав личности;
- сущность правового государства;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основные отрасли права;
- юридическую ответственность и ее виды;
- судебную систему Российской Федерации;
- систему правоохранительных органов Российской Федерации.

### **1.4. Рекомендованное количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:  
 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
 Самостоятельной работы обучающегося 63 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>63</b>
В том числе:	
Составление конспектов	
Составление структурно – логических схем	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

ОГСЭ.08 Экономическая география Алтайского края  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономическая география Алтайского края» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является общее знакомство с экономикой и её отраслями в Алтайском крае.

Учитывая изменчивость товарного производства, которое связано с данным регионом, дисциплина направлена на формирование у обучающегося регионального экономико-географического мышления.

Содержание программы базируется на географических знаниях обучающихся, полученных в период обучения в общеобразовательном учреждении.

Дисциплина носит предметный характер, поэтому при изучении необходимо указать её взаимосвязь с другими дисциплинами и будущей профессиональной деятельностью. В процессе изучения дисциплины рекомендуется использовать различные виды занятий: лекции, уроки-семинары, проблемные и реферативные работы и т.д.

Темы рефератов определены в темах дисциплины и дается их примерная тематика.

Данная дисциплина входит в структуру социально-экономического цикла из распределения часов вариативной части по решению педагогического совета.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономическая география Алтайского края»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в обучении других профессий СПО и дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации), в профессиональной подготовке рабочих профессий.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к группе общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины курса (экономико-географического положения, географический детерминизм, территориальная (пространственная) организация хозяйства, территориальные социально-экономические системы, хозяйство края, природные ресурсы, природно-ресурсный потенциал, миграция населения, трудовые ресурсы, др.);

- особенности размещения производительных сил в Алтайском крае;
- методы изучения территориальных социально-экономических систем;
- размещение и основные параметры природно-ресурсного потенциала Алтайского края.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- давать комплексную характеристику территориальным социально-экономическим системам разного иерархического уровня;

- выявлять и показывать особенности размещения производительных сил;
- показывать различия в уровне социально-экономического развития районов Алтайского края.

В результате изучения дисциплины студент должен иметь представления о:

- влиянии географической среды на развитие и размещение производительных сил и формирование хозяйственной структуры районов Алтайского края;
- использовании основных методов экономической географии;
- классификации основных видов природных ресурсов;
- географическом разделении труда;
- различных городских, районных программах развития хозяйства;
- особенностях формирования социальной сферы и социальном развитии городов и районов Алтайского края.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

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

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Доклад</b>	22
<b>Реферат</b>	24
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

ЕН.01 Математика

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение учащимися теоретических знаний и получения практических навыков при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины «Математика» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, обучение в команде, кейс-технология, групповых

дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых проектов.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета. Форма проведения дифференцированного зачета – письменная контрольная работа. Данная форма зачета позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Математика**

#### **1.1. Область применения программы**

программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня

Программа учебной дисциплины может быть использована на специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

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

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

– решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

– применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

– основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов; самостоятельной работы обучающегося 83 часов.

На выполнение контрольной работы 7 часов.

Консультации 4 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>83</b>
в том числе:	
- внеаудиторная самостоятельная работа по сбору и обработке математической информации	83
- контрольная работа	7
- консультации	4
<b>Промежуточная аттестация в форме: дифференцированный зачет</b>	

#### **ЕН.02. Экологические основы природопользования**

##### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям).

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на

базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Биология».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения: лекции, практические занятия с решением задач, с формулированием экологических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению экологических практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экологические основы природопользования»**

## **1.1 Область применения программы**

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

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная учебная дисциплина входит в цикл математический и общий естественнонаучный учебный цикл дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 57 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>57</b>
В том числе:	
Составление конспектов	57
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### ЕН.03. Химия

#### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Изучение учебной дисциплины ЕН.03 Химия способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 - 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой науки химия.

При изучении учебной дисциплины ЕН.03 Химия необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин «Математика», «Биология», «Физика», «Экология». В свою очередь, учебная дисциплина ЕН.03 Химия, является основополагающей для профессиональных модулей ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, деловые игры, лабораторные занятия, решение задач, обучение в команде, кейс-технологии в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальные и групповые проекты.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено рейтинговая оценка деятельности студентов, проведение тестирования по основным темам курса, проверка правильности усвоения решения задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения студентами программного материала.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ЕН.03 ХИМИЯ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической химии, физической, коллоидной химии;
- классификацию химических реакций и закономерностей их протекания;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- 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 характеристика поверхностных явлений в природных и

технологических процессах;

- основы аналитической химии;
- основные методы классического и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часов;  
в том числе практических занятий 6 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 122 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>122</b>
В том числе:	
Составление конспектов	61
Выполнение домашней контрольной работы	61
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

### **П.00 Профессиональный учебный цикл**

#### **ОП.01. «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве»**

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Учебная дисциплина является общепрофессиональной и направлена на формирование у студента умений и знаний для осуществления микробиологического контроля в условиях производства. Изучение дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» базируется на знаниях студентов, полученных в

период обучения в общеобразовательном учреждении и тесно связана с общепрофессиональными дисциплинами: «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства».

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Изучение учебной дисциплины «Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 - 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 – 6.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Особое внимание в курсе изучения дисциплины уделено влиянию человеческого фактора в решении вопросов соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных и общих компетенций.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве».**

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

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

#### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку

полученным результатам;

- соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию,

инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов;  
 в том числе практических занятий 6 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 67 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	81
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	14
В том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	6
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	67
В том числе:	
Составление конспектов	29
Выполнение домашней контрольной работы	38
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### ОП.02. Физиология питания ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на

базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Изучение учебной дисциплины «Физиология питания» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 - 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 – 6.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Особое внимание в курсе изучения дисциплины уделено расчету энергетической ценности блюд; составлению рационов питания для различных категорий потребителей;

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

## **образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

– рассчитывать энергетическую ценность блюд;

– составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

– роль пищи для организма человека;

– основные процессы обмена вещества 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;

– понятия рациона питания;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;

– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

– назначения лечебного и лечебно – профилактического питания;

– методики составления рационов питания;

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

в том числе практических занятий 4 часов;

самостоятельной работы обучающегося 47 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>47</b>
В том числе:	
Составление конспектов	47

Выполнение домашней контрольной работы	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Целью изучения дисциплины является формирование общих и профессиональных компетенций ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.9

Освоение дисциплины предполагает наличие знаний в области математики, физики, химии, экономики, статистики, стандартизации, основ права в объеме основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по данной специальности.

Практические занятия ставят своей целью закрепить и пополнить знания по основным темам курса. Изучение данного курса осуществляется в рамках разных форм организации учебной деятельности. Основные из них: лекции, практические занятия, самостоятельная работа с литературными источниками. Каждая из этих форм имеет свое назначение. В процессе лекционных занятий студенты знакомятся с основными понятиями товароведения. На практических занятиях отрабатывается применение теоретических знаний на практике, формируются практические умения и навыки. Основная цель самостоятельной работы - углубленное изучение дополнительных литературных источников. Это позволяет студентам аргументированно отстаивать свои профессиональные позиции на практических занятиях и экзамене.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ ИСЫРЬЯ»**

### **1.1. Область применения типовой рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Квалификация – техник-технолог.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

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

- усвоение основных понятий, используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;

- определение товарных потерь и порядка их списания;
- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;
- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;
- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;
- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;
- оформлять товарно-сопроводительную документацию.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

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

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

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение типовой рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 168 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов;

в том числе практических занятий 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 150 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>168</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольная работа	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>150</b>
В том числе:	
Составление конспектов	70
Выполнение домашней контрольной работы	78
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний, получения практических навыков и формирование следующих общих и профессиональных компетенций ОК 1 – ОК 9, ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК6.5.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено проведения домашней контрольной работы. Форма проведения контрольной работы – решение ситуационных задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения учащимися программного материала. Вопросы контрольной работы разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к профессиональному циклу дисциплин.

### **1.3 Общие требования к организации образовательного процесса:**

Занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности», самостоятельная работа студентов в кабинете самоподготовки или в читальном зале библиотеки.

Практические занятия проводятся по подгруппам. Каждый студент, должен быть обеспечен персональным компьютером со всем необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

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

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

### **1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 час, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 14 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
Составление конспектов	34
Выполнение домашней контрольной работы	36
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **ОП.05 Метрология и стандартизация ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация, предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления». В свою очередь, учебная дисциплина «Метрология и стандартизация», является основополагающей для изучения профессионального модуля ПМ. 06 «Управление структурным подразделением организации».

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины Метрология и стандартизация, способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия решением задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по

заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

### **1.1 Область применения программы**

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

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

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

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицу измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося 44 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>44</b>
В том числе:	
Составление конспектов	22
Выполнение домашней контрольной работы	22
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

-воспитание у студентов уважения к праву, развитие мировоззренческих убеждений правомерного поведения;

-освоение систематизированных знаний действующего законодательства в профессиональной деятельности;

-овладение умениями и навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществление и использование нормативно – правовых документов, необходимых для выполнения профессиональных задач, заключать договоры, предъявлять претензии;

-формирование правового и логического мышления – способности применять в практических ситуациях правовые знания и профессиональные умения.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта.

Особенность изучения дисциплины заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, разнообразием ее форм. Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Дисциплина «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности» способствует формированию следующих профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5; ОК 1- 9.

При изучении дисциплины обращается внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности. Содержание учебного материала структурировано по проблемному признаку с учетом отраслевой структуры действующего законодательства.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## **1.3.Цели и задачи дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные правовые нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:  
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
Самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
В том числе:	
Составление конспектов	
Выполнение индивидуальных заданий, в том числе: Составление ситуационных задач Подготовка проектов договоров, претензии, исковых заявлений Составление структурно – логических схем Написание рефератов	
<b>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.</b>	

### ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплин: «История», «Основы права», «Основы предпринимательской деятельности», «Социальная психология», «Психология и этика в профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании». В свою очередь, учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», является необходимой для изучения МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» и при написании дипломного проекта.

Изучение учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» позволит формировать следующие компетенции: ОК 1 – 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с решением задач и ситуаций с формулированием выводов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в микрогруппе, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

При изучении дисциплины необходимо постоянно обращать внимание студентов на её прикладной характер, показывать, где и когда изучаемые теоретические знания могут быть использованы в будущей практической деятельности.

При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических ситуаций, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы.

Промежуточная аттестация предусматривает экзамен.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

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

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

#### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

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

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 276 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов; самостоятельной работы обучающегося 250 час.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
---------------------------	--------------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>276</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>250</b>
В том числе:	
Составление конспектов	116
Выполнение домашней контрольной работы	134
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

ОП 08 Охрана труда  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся,

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;
- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов. При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении профессионального модуля ПМ 01, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, дисциплин Безопасность жизнедеятельности, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Метрология и стандартизация.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, деловые игры, решение задач, обучение в команде, кейс-технологии в сочетании с внеаудиторной работой, применять технические средства обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальные и групповые проекты.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующим темам дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрено рейтинговая оценка деятельности студентов, проведение тестирования по основным темам курса, проверка правильности усвоения решения задач, что позволит сделать заключение об уровне усвоения студентами программного материала.

Промежуточная аттестация предусматривает форму дифференцированного зачета.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования 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

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов; самостоятельной работы обучающегося 44 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>44</b>
В том числе:	
Письменная домашняя работа	12
Подготовка мультимедийных докладов	20
Решение практических задач	12
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### ОП.09. Безопасность жизнедеятельности ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения дисциплины в учреждениях среднего профессионального образования, (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа, ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

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

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

При изучении дисциплины образуется внимание на ее прикладной характер, отмечается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

Изучение дисциплины «БЖД» способствует формированию следующие компетенций: ОК 1 – 9, ПК 1.1 – 3.8

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме зачета

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»** – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

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

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

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 90 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
подготовка практико-ориентированных сообщений	-
составление конспектов	90
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

ОП.10 Основы финансовой грамотности  
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности предназначена для подготовки специалистов среднего звена в профессиональных образовательных организациях, на базе основного общего образования (среднего общего образования) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

В рабочую учебную программу входят следующие разделы:

- общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины;
- структура рабочей программы учебной дисциплины;
- условия реализации программы;

- контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности, обеспечивает преемственность видов профессиональной деятельности, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения.

Актуальность данной тематики обусловлена принятием Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. №2039-р), а также особенностями развития финансового рынка на современном этапе: с одной стороны, широкое внедрение информационных технологий привело к расширению охвата населения финансовыми продуктами и услугами, с другой стороны, — легкость доступа к финансовому рынку для неподготовленного потребителя приводит к дезориентации по вопросам собственной ответственности за принятие решений. Это, приводит к завышенной кредитной нагрузке, жизни «не по средствам», отсутствию перспективного финансового планирования с помощью накопительных, страховых, пенсионных программ. Важно отметить, что решение социальных проблем трудоспособного населения в области жилищного и пенсионного обеспечения, страхования, образования все больше переходит из сферы ответственности государства в сферу личных интересов самих граждан. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач. Финансовая грамотность населения, как набор специальных компетенций для анализа услуг финансового рынка и использования финансовых инструментов, сегодня становится необходимым условием для успешного решения государством социально-экономических задач.

Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций. Вместе с тем, в соответствии с ФГОС всех уровней, главной целью и результатом образования является развитие личности обучающегося. Реализация данной компетенции способствует формированию личности социально развитого, критически мыслящего, конкурентоспособного выпускника, обладающего экономическим образом мышления, способного взять на себя ответственность за свое будущее, за будущее своих близких и своей страны.

Следует отметить, что в условиях работы образовательных организаций по ФГОС СПО при изучении курса «Основы финансовой грамотности» наиболее эффективными являются практико-ориентированные образовательные

технологии, которые предусматривают приобретение специальных компетенций в процессе решения практических учебных задач. Учитывая высокую степень актуальности текущих сведений о состоянии финансового рынка, уместно в качестве основных образовательных технологий применить игровую и проектную, а также обратить внимание на учебную исследовательскую деятельность по данной тематике.

Игровая технология позволяет организовать изучение процесса управления личными финансами, погружая обучающихся в реальную среду финансового рынка, адресовать к текущим данным о процентных ставках, уровне доходности финансовых активов, об условиях страхования и налогообложения, которые публикуются в открытых источниках.

В процессе проектирования обучающиеся систематизируют полученные знания, применяют навыки анализа и прогнозирования, моделируют процессы, происходящие на финансовых рынках.

В процессе игры обучающиеся приобретают опыт практической деятельности в современных условиях финансового рынка, на основе которого и достигаются планируемые результаты, предусмотренные программой курса.

Метод проектов позволяет самостоятельно и совместными усилиями решить проблему, применив необходимые знания из разных областей, получить реальный результат. Тематика проектов может быть различной.

В одних случаях она может быть определена преподавателем с учетом учебной ситуации, естественных профессиональных интересов и способностей обучающихся, в других – тематика проектов, особенно предназначенных для внеурочной деятельности, может быть предложена и самими обучающимися.

Исследовательская деятельность дает возможность обучающимся изучить проблемы, связанные с поведением граждан на рынке финансовых услуг, проанализировать позиции действующих участников финансового рынка и предложить собственные способы решения этих проблем.

Метод case study, или «Метод ситуационного обучения» (обучения на примере разбора конкретной ситуации), лучше других методов учит решать возникающие проблемы с учетом конкретных условий и фактической информации. Практику решения серьезных финансовых вопросов в конкретных условиях с учетом актуальной информации, имеющихся ресурсов и законодательных норм возможно получить при периодическом включении обучающихся в решение ситуаций, специально проработанных и предлагаемых кейс-методом.

Оценка уровня освоения дисциплины включает текущий контроль знаний, который осуществляется в форме тестирования, проведения устного и письменного опроса, выполнения практических заданий.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проводится по разработанным билетам.

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ**

## **ГРАМОТНОСТИ**

### **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Данная учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег, использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;

- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;

- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

-экономические явления и процессы общественной жизни;

-структуру семейного бюджета и экономику семьи;

-депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

-расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;

-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

- виды ценных бумаг;

- сферы применения различных форм денег;

- основные элементы банковской системы;

- виды платежных средств;

- страхование и его виды;

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);

- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;

- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» способствует формированию следующих компетенций: ОК 01-ОК 08, ОК 11; ПК 6.1-6.5.

Сформированная у обучающегося по итогам изучения курса «Основы финансовой грамотности» система знаний об основных инструментах финансового рынка позволит ему эффективно выполнять социально-экономическую роль потребителя, вкладчика, заемщика, акционера, налогоплательщика, страхователя, инвестора.

На основе правовых знаний в области защиты прав потребителей финансовых услуг, полученных в результате изучения данного курса, обучающиеся овладеют навыками безопасного поведения и защиты от мошенничества на финансовом рынке.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>54</b>
в том числе:	

теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
самостоятельная работа	44
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**  
**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся,

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин: «Основы права», «Обществознание», «История».

Данная дисциплина входит в структуру общегуманитарного и социально – экономического цикла и распределения часов вариативной части на основании решения педагогического совета.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы предпринимательской деятельности»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-

экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять объекты и субъекты предпринимательской деятельности;
- Определять внешнюю и внутреннюю среду, факторы её формирующие;
- Различать виды предпринимательства;
- Разрабатывать структуру предпринимательской деятельности;
- Применять этические нормы предпринимательства;
- Производить оценку предпринимательской деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Понятие, содержание предпринимательской деятельности;
- Объекты, субъекты и цели предпринимательства;
- Внутренняя и внешняя среда предпринимательской деятельности;
- Принятие предпринимательского решения: типы предпринимательских решений и экономические методы принятия предпринимательских решений;
- Понятие культуры предпринимательства.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 44 часа

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>44</b>
В том числе:	
составление конспектов	20
выполнение контрольных работ	24
<b>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачёта</b>	

### **ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин: «Правовые основы профессиональной деятельности», «Документационное обеспечение управления», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Калькуляция продукции и услуг».

Изучение дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» способствует формированию следующие компетенций: ОК 1-9, ПК 6.1, 6.2.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и

методы обучения как лекции, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

### **1.1 Область применения программы**

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

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить инвентаризацию имущества и обязательств;
- использовать нормативно-управленческую информацию о своей профессиональной деятельности;
- составить первичный учет, документы по основным хозяйственным операциям в кладовой, кухне, мини-баре предприятия общественного питания;
- сформировать калькуляционную карточку и определить розничную цену по продукции предприятия общественного питания;
- составить инвентарную ведомость и определить результаты инвентаризации
- составлять бухгалтерскую отчетность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательство Российской Федерации о бухгалтерском учете;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета;
- нормативные акты, регулирующие отношения организации (предприятия) и государства;
- первичную и сводную учетную документацию;
- порядок проведения инвентаризации в общественном питании;

- способы расчета и порядок формирования показателей калькуляции продукции предприятия общественного питания;
- особенности исчисления цен общественного питания;
- порядок документального оформления хозяйственных операций в кладовой, кухне, мини-баре предприятия общественного питания;
- организация материальной ответственности на предприятии общественного питания;
- источники формирования финансовых ресурсов в организации и методы их распределения.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часов; самостоятельной работы обучающегося 159 часа.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>159</b>
в том числе:	
Составление конспектов	75
Выполнение домашней контрольной работы	84
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### **ОП.13 Профессиональная этика и этикет ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и этикет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Данная программа ориентирована на формирование следующих компетенций: ОК 1 – 9.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Особенность изучения психологии и этики в профессиональной деятельности как учебной дисциплины заключается в увеличении глубины рассмотрения тем, входящих в базовое содержание, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся, различных форм творческой работы (подготовки и защиты докладов, рефератов).

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины.

На занятиях важное значение уделяется вопросам социальных взаимодействий; механизмам взаимопонимания в общении; технике и приемам общения, правилам слушания, ведения беседы, убеждения.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание

самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Вопросы тестов и опросов разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Профессиональная этика и этикет»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 72 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>72</b>
В том числе:	
Составление конспектов	36
Подготовка рефератов и сообщений	36
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### ОП 14 Документальное обеспечение управления ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждён 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Целью изучения дисциплины является усвоение обучающимися теоретических знаний и получение практических навыков при составлении и оформлении организационно-распорядительной документации, приеме, обработке, регистрации, контроле, хранении документов.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении других дисциплин «Организация коммерческой деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учёт».

Данная дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла. Изучение дисциплины «Документационное обеспечение управления» позволит подготовить студентов к изучению такой дисциплины как «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» и сформировать следующие компетенции: ОК 1 – 10, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.14-2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 – 6.5.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решения задач с формированием навыков составления и оформления организационно-распорядительных документов, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, написание реферата, представление электронных презентаций, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Для текущего контроля над уровнем усвоения программного материала предусмотрены проведение тестирования, фронтального опроса и выполнение домашней работы. Для промежуточного контроля - предусмотрена классная контрольная работа. Форма проведения контрольной работы – тестовые задания по изученному материалу и решение задач с составлением и оформлением организационно-распорядительных документов, что позволит сделать заключение об уровне усвоения обучающимися программного материала. Вопросы контрольной работы, тестов и опроса разрабатываются преподавателем и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии.

Промежуточная аттестация предусматривает дифференцированный зачет.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в т.ч. используя информационные технологии;
- проводить автоматизированную обработку документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия: цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>54</b>
В том числе:	
Составление конспектов	26
Выполнение домашней контрольной работы	28
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### ОП.15 Обслуживание банкетов ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Обслуживание банкетов» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся,

утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины «Обслуживание банкетов» необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении дисциплины «Организация обслуживания» (МДК02, МДК 03, МДК 05).

При изучении дисциплины используются элементы следующих технологий: блочно-модульная технология, проблемное обучение, которые позволят усовершенствовать процесс обучения и усвоение учебного материала.

Изучение учебной дисциплины «Обслуживание банкетов» способствует формированию следующих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 2.1-2.3. ПК 3.1-3.4 ПК 5.1-5.2, ПК 6.3, 6.6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

Методика изучения учебной дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, практические занятия с применением проблемного обучения, проведения деловых игр, составление конспектов по заданным вопросам, тестирование, обучение в команде, применение технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний, приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме учебной дисциплины. При изучении учебной дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме дифференцированного зачета.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ»**

### **1.1 Область применения программы**

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

### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- составлять меню различных приемов и банкетов;
- организовывать подготовку к банкетам;
- организовывать обслуживание участников банкета.

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

- виды приемов и банкетов, их особенности;
- порядок приема и оформления заказов;
- подготовки различных видов банкетов;
- особенности обслуживания.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
в том числе: практические занятия 6 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>78</b>
В том числе:	
Составление конспектов	78
Выполнение домашней контрольной работы	1
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>	

### **ОП.16 Калькуляция продукции и услуг ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Калькуляция продукции и услуг в общественном питании предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности.

При изучении учебной дисциплины Калькуляция продукции и услуг необходимо учитывать знания, полученные обучающимися при изучении профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Изучение дисциплины Калькуляция продукции и услуг в общественном питании способствует формированию следующие компетенций: ОК 1-6, ОК 8 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4 4.1- 4.3, 5.1- 5.2.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического обучения и выполнения практических работ.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения как лекции, решения задач с формулированием экономических выводов, составление конспектов по заданным вопросам,

тестирование, обучение в команде, в сочетании с внеаудиторной работой, с применением технических средств обучения электронных образовательных ресурсов, индивидуальных и групповых консультаций.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний приобретения необходимых умений и навыков по соответствующей теме дисциплины.

При изучении дисциплины следует также уделять внимание самостоятельной работе студентов, способствующей формированию профессиональных умений и навыков, решению практических задач, грамотной интерпретации экономических расчетов, углублению профессиональной подготовке, организации творческого труда.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине в форме экзамена.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.16 Калькуляция продукции и услуг в общественном питании**

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

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

#### **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

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

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

- Работать с нормативно-технической документацией.
- Производить расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
- Калькулировать кулинарную и кондитерскую продукцию.
- Составлять план-меню. Рассчитывать необходимое количество продуктов по плану-меню.

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

- Руководящие и нормативные документы вышестоящих и других органов, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания.
- Правила пользования сборниками рецептов блюд, кулинарных кондитерских изделий.
- Порядок и правила расчета отпускных цен на продукцию общественного питания.
- Порядок оформления калькуляционных карточек и их учет.
- Порядок составления плана-меню.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 69 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 12 часов, самостоятельной работы обучающихся 57 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>69</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>57</b>
В том числе:	
Составление конспектов	20
Выполнение домашней контрольной работы	37
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

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

#### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1 - 1.3

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции содержит один междисциплинарный курс МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения итоговой аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-проводить расчеты по формулам;

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

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

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

**знать:**

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

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

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

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

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

-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде  
способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

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

-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке

мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов; самостоятельной работы обучающегося 134 часов.

учебная практика 72 часов

производственная практика 144 часа

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-ПК1.3	Раздел 1ПМ 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	162	28	14	-	134	-	-	-	144-
ПК 1.1-ПК1.3	Учебная и производственная практика	216						72		
Всего:		378	28	14	-	134		72		144

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 2.1 - 2.3

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции содержит один междисциплинарный курс МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в

соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения промежуточной аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложной холодной кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Данная дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин.

### **1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- декорирования блюд сложными холодными соусами.
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

#### **знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

#### **1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 306 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 130 часов.

учебная практика 72 часа

производственная практика 72 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная	Самостоятельная	Учебная,	Производственная

Код	Наименование	Объем	нагрузка обучающегося			работа обучающегося		часов	в	енная (по профилю специальности),* * часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>ПК 2.1-2.4</b>	<b>Раздел 1 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	162	32	24	-	130	-	-	-	
<b>ПК 2.1-2.4</b>	Учебная практика	72						72		
	Производственная практика	72							72	
Всего:		306	32	24	-	130	-	72	72	

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль содержит один междисциплинарный курс МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебной лаборатории «Учебный кулинарный цех», используя фронтальную и индивидуальную форму обучения. Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения промежуточной аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложной горячей кулинарной продукции и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

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

горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 648 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 364 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 108 часов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление лёгких и сложных горячих закусок и супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационных технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-ПК 3.4	Раздел 01 ПМ. 03 Организация приготовления сложной горячей кулинарной продукции	432	68	36	6	364	-	-	-	
ПК 3.1-ПК3.4	Практика	216	-	-	-	-	-	108	108	
Всего:		648	68	36	6	364	-	108	108	

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

##### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 4.1 - 2.3

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий содержит один междисциплинарный курс МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в

соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Кондитерская лаборатория». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения промежуточной аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

### **иметь практический опыт:**

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

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

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

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

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

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

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

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

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

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

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

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

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная нагрузка профессионального модуля 630 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 486 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов; самостоятельной работы обучающегося 414 часов.

Учебная практика 72 часа

Производственная практика 72 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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 мучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно - коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная	Самостоятельная	Учебная,	Производственная

1	2	3	нагрузка обучающегося			работа обучающегося		9	10
			4	5	6	7	8		
			Все го, час ов	в т.ч. лаборато рные работы и практич еские занятия, часов	в т.ч., куро вая работ а (прое кт), часов	Все го, час ов	в т.ч., куро вая работ а (прое кт), часов		(по профилю специально сти), ** часов
ПК 4.1-4.4	Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	486	72	38	-	414	-		-
ПК 4.1	Практика	144	-	-	-	-	-	72-	72
Всего:		630	72	38	-	414		72	72

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов содержит один междисциплинарный курс МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на своих занятиях необходимо применять элементы современных педагогических технологий: игровая технология, обучение в команде, технология метод проектов, кейс - технология.

Теоретическое обучение проводится в оборудованном кабинете, с использованием учебно- методических и учебно-наглядных пособий в соответствие с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов.

Практические занятия проводятся в учебном кабинете «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Учебный кулинарный цех». Для организации практических занятий преподавателем разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарного курса предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена. Экзамен проводится по разработанным билетам, для проведения промежуточной аттестации выдается тема и выполняется письменная экзаменационная работа.

В период освоения профессионального модуля преподавателем организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности обучение профессиональным навыкам, операциям и способам приготовления сложных холодных и горячих десертов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии, программой модуля предусмотрена учебная практика.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

**знать:**

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

максимальная нагрузка профессионального модуля 150 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 66 часов;  
Учебная практика 36 часов;  
Производственная практика 36 часов;

### **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.05 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1-5.2	Раздел 01 ПМ05. Приготовление сложных холодных и горячих десертов	78	12	8	-	66	-			-
ПК 5.1-5.2	Практика	72	-	-	-	-	-	36		36
Всего:		150	12	8	-	66	-	36		36

#### ПМ.06 Организации работы структурного подразделения ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций: ПК 1.1 -

#### 1.4

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённй 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» содержит один междисциплинарный курс МДК.06.01. «Управление структурным подразделением организации».

Для успешного усвоения междисциплинарного курса на занятиях можно применять элементы педагогических технологий: игровая технология, контекстное обучение.

Обучение по междисциплинарному курсу должно проводиться в оборудованном кабинете, с использованием учебно-методических и учебно-

наглядных пособий в соответствии с перечнем учебных материалов для подготовки квалифицированных специалистов. Для организации практических занятий преподавателями разрабатываются ситуационные задания.

После изучения междисциплинарных курсов предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуются индивидуальные и групповые консультации.

Для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности программой модуля предусмотрена производственная практика. Производственная практика проводится на торговых предприятиях «Иероглиф», «Кинза», «И.Понкин-Б» которые являются базами практики учебного учреждения, под руководством мастера производственного обучения. После изучения модуля предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного.

## **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **Организация работы структурного подразделения**

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения бухгалтерского учета имущества организации учета при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

планирование и анализа производственных показателей организации;  
составление различных видов меню

разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

разработки нормативной документации на блюда;

разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

участия в управлении трудовым коллективом

**уметь:**

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

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

**знать:**

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

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

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего– 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

производственная практика – 36 часа;

учебная практика – 36 часов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы	в т.ч., курсовая работ	Всего, часов	в т.ч., курсовая работ		

				и практич еские занятия, часов	а (прое кт), часов		а (прое кт), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.5	Раздел 1 Управление структурны м подразделен ием организации	84	16	10	6	68	14	36	
ПК 6.1-6.5	Учебная и производств енная практика, часов	72							36
Всего:		156	16	10	6	68	14	36	36

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (12901 Кондитер)**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации ОПОП в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования, утверждённый 24.04.2020, регистрационный № 199;

- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 01.03.2019 № 01-06/16;

- Положение о разработке рабочих программ профессиональных модулей, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Положение о формировании фонда оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 17.09.2019 № 01-06/61;

- Указания по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся, утвержденные приказом директора КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» от 28.01.2020 № 01-06/23.

Профессиональный модуль ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии - повар, кондитер)» содержит два междисциплинарных курса МДК. 07.01 «Технология продукции общественного питания». МДК 07.02 «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

После изучения междисциплинарных курсов предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

В период освоения профессионального модуля преподавателями организуется индивидуальные и групповые консультации. Производственная практика проводится после изучения теоретической части профессионального модуля ПМ. 07 - в учебном кондитерском цехе, по фронтальной и индивидуальной форме обучения.

Аттестация по модулю: оценка освоения вида профессиональной деятельности (профессионального модуля) – экзамен (квалификационный).

Итогом проверки является однозначное решение – «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд школьного питания.

ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания.

ДПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление национальных горячих блюд.

ДПК7.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ДПК7.5 Организовывать и проводить приготовление национальных мучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации питания в организациях общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

### **иметь практический опыт:**

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

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

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- 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;

-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

-приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- проводить расчеты по формулам

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий.

- оценивать качество и безопасность продукции различными способами

**знать:**

- ассортимент блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий

- методы организации производства блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- технологию приготовления блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- органолептические способы определения, степени готовности и качества блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных

кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

- методы контроля безопасности продуктов процессов приготовления и хранения блюд школьного питания, диетических блюд, национальных блюд, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, национальных мучных кондитерских изделий

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часов;

-самостоятельная работа – 182 часа;

Производственной практики 72-часа;

Учебная практика 72 часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности, в том числе (ДПК) и (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд школьного питания.	-соответствие подготовки продуктов технологическим требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления блюд школьного питания. -соответствие блюд школьного питания ГОСТу.
ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд диетического питания.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления блюд диетического питания. -соответствие технологического процесса приготовления блюд диетического питания. требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления блюд диетического питания. -соответствие готовых блюд диетического питания ГОСТу.
ДПК7.3 Организовывать и проводить приготовление национальных горячих блюд.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления национальных горячих блюд -соответствие технологического процесса приготовления национальных горячих блюд требованиям выбранного рабочего метода -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления национальных горячих блюд. -соответствие готовых национальных горячих блюд. ГОСТу.
ДПК7.4	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соответствие технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соответствие сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ГОСТу.
ДПК7.5 Организовывать и проводить приготовление национальных мучных кондитерских изделий.	-верность и точность расчета массы продуктов для приготовления национальных мучных кондитерских изделий. -соответствие технологического процесса приготовления национальных мучных кондитерских изделий. -точность и правильность выбора производственного инвентаря для приготовления национальных мучных кондитерских изделий -соответствие национальных мучных кондитерских изделий ГОСТу.
ОК 1	-понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	-организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	-использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	-работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	-брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	-ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов

			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 7.1-7.3	Раздел 1 Технология приготовления сложных холодных и горячих кулинарных изделий	108	16	12	-	92		36	
ДПК 7.4-7.5	Раздел 2 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	18	18	-	90	-	36	
ПК 7.1-7.5	Производственная и учебная практика	144							72
Всего		360	34	30	-	182		72	72