

Аннотации

к рабочим программам по специальности

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**60** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**30** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Физиология питания»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физиология питания» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**60** часов,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося -**20** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**99** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**66** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**33** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**60** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**30** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**60** часов,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося -**20** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **72** часа,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося - **24** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**180** часов,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося -**60** часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Охрана труда»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа;

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **102** часа,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося - **34** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**180** часов,

в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося -**60** часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» по специальности 19.02.10 « Технология продукции общественного питания» является профильной дисциплиной и входит в профессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**150** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**100** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**50** часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена

Профессиональный модуль ПМ. 01

«Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовления 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 сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **390** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **210** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **105** часов;

учебной и производственной практики - **180** часов, из них:

учебной практики – **108**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 02

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» 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, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **374** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **230** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **115** часов;

учебной и производственной практики - **144** часа, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 03

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» 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 соусов.

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **420** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **240** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **120** часов;

учебной и производственной практики - **180** часов, из них:

учебной практики – **108**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 04

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

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **354** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **210** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **105** часов;

учебной и производственной практики - **144** часа, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 05

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **294** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **150** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **75** часов;

учебной и производственной практики - **144** часа, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 06

«Организация работы структурного подразделения»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 «Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» 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.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **162** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **45** часов;

учебной и производственной практики - **72** часа, из них:

учебной практики – **36**

производственной практики - **36**

Профессиональный модуль ПМ. 07

Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар» и «Кондитер»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 08.02.09 « Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной специальности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **244** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **50** часов;

учебной и производственной практики - **144** часа, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики - **72**