

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа дисциплины 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа 19.02.10 Технология продукции общественного питания дисциплины, является вариативной частью образовательной программы, включена в ППССЗ на основании запросов работодателей.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина Правовые основы антикоррупционной деятельности входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

- формирование у обучаемых четких знаний о содержании правовых основ антикоррупционной политики и практике противодействия коррупции в современной России и выработка умений самостоятельного анализа правовых актов, необходимых формирования устойчивого антикоррупционного правосознания и поведения.

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;

- освоение знаний об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- теоретические аспекты и нормативно-правовые основы антикоррупционной политики и противодействия коррупции в России;

- использовать теоретические знания разрешения конкретных ситуаций, возникающих в антикоррупционной сфере на практике;

- выработать сознательное отношение к требованию неукоснительного соблюдения

законности в практической деятельности, уважение к закону, правам и законным интересам личности.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов;
самостоятельной работы обучающегося 66 часов.

4. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1 Предмет философии и ее история

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.3. Современная философия

Раздел 2 Структура и основные направления философии

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

Дифференцированный зачет

5. В программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

--	--

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Полегешко Т.А.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих развития РФ, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 6 часов

самостоятельных работ 66

.

4. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 1980-е годы

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам

Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов

Тема 1.3 Распад СССР

Тема 1.3 Современная Россия
 Раздел 2 Росси и мир в конце XX-XXI
 Тема 2.1 Постсоветское пространство
 Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве
 Тема 2.3 Развитие культуры в России
 Дифференцированный зачет.

5. В программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
У1.	Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире
ОК 1	. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, 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 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
У 2	Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Полегешко Т. А.

АННОТАЦИЯ
НА ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Область применения программы

Дисциплина «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Программа предназначена для профессиональной подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель: развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, учебно-познавательной).

Задачи: развитие и воспитание способности использовать иностранный язык в профессиональной деятельности, повышение культуры речи и расширение кругозора о стране изучаемого языка, формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные, и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального

общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям СПО.

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Визитная карточка

Тема 1.2 Вводный фонетический курс

Раздел 2. Основы практической грамматики

Тема 2.1. Существительное

Тема 2.2 Прилагательное и наречие (СРС)

Тема 2.3 Глагол (СРС)

Тема 2.4 Глагол (СРС)

Тема 2.5 Местоимения (СРС)

Тема 2.6 Типы вопросов (СРС)

Тема 2.7 Отрицательные предложения (СРС)

Тема 2.8 Порядковые числительные (СРС)

Тема 2.9 Неопределенно-личные и безличные предложения (СРС)

Тема 2.10 Повелительное наклонение

Тема 2.11 Обобщение грамматического материала

Раздел 3. Покупки

Тема 3.1. В супермаркете (СРС)

Тема 3.2. На восточном рынке (СРС)

Тема 3.3. В овощном отделе (СРС)

Тема 3.4 Виды магазинов (СРС)

Тема 3.5 Покупки в США (СРС)

Тема 3.6 Покупки в Великобритании (СРС)

Раздел 4. В ресторане

Тема 4.1 Рестораны Москвы (СРС)

Тема 4.2 В столовой колледжа (СРС)

Тема 4.3 Карта меню (СРС)

Тема 4.4 Алкоголь (СРС)

Тема 4.5 Соки (СРС)

Раздел 5. Как и что едят в США и Великобритании

Тема 5.1 Как едят американцы?

Тема 5.2 Что едят англичане?

Тема 5.3 Британская кухня (СРС)

Тема 5.4 Поход в паб (СРС)

Тема 5.5 Ирландская еда (СРС)

Тема 5.6 Хорошие манеры для англичанина и американца (СРС)

Тема 5.7 Чайная церемония в Британии (СРС)

Тема 5.8 Обобщение и повторение (СРС)

Раздел.6. Национальная кухня

Тема 6.1 Русская кухня (СРС)

Тема 6.2 Национальные русские блюда

Тема 6.3 Рецепты русских блюд (СРС)

Тема 6.4 Виды меню

Тема 6.5 Рыбные блюда в русской кухне (СРС)

Тема 6.6 Хорошие манеры (СРС)

Тема 6.7 Кавказская кухня (СРС)

Тема 6.8 Чтение рецептов национальных кавказских блюд (СРС)

Раздел 7. Кухни народов мира

Тема 7.1 Китайская кухня (СРС)

Тема 7.2 Японская кухня (СРС)

Тема 7.3 Тайская кухня (СРС)

Тема 7.4 Национальная кухня Франции (СРС)

Раздел.8. Приготовление пищи

Тема 8.1 Что такое фондю? (СРС)

Тема 8.2 Способы приготовления пищи

Тема 8.3 Способы приготовления пищи (СРС)

Тема 8.4 Меры веса

Тема 8.5 Приготовление в стиле фьюжн (СРС)

Тема 8.6 Курица –мясо для всех (СРС)

Раздел 9. Обслуживание

Тема 9.1 Планирование меню (СРС)

Тема 9.2 Накрытие стола (СРС)

Тема 9.3 Выбор вина и подача в ресторане (СРС)

Тема 9.4 Известные рестораны в мире их меню (СРС)

Тема 9.5 Специальное меню. Заказы

Раздел 10. Моя профессия

Тема 10.1 Моя профессия-технолог

Тема 10.2 Безопасная еда (СРС)

Тема 10.3 Как я попал в эту профессию? (СРС)

Тема 10.4 Поиск работы (СРС)

Тема 10.5 Это мой путь (СРС)

Раздел 11. Здоровое питание

Тема 11.1. Вегетарианство (СРС)

Тема 11.2 Как оставаться здоровым (СРС)

Тема 11.3 Калорийность продуктов (СРС)

Тема 11.4 Тебе нужно сбросить вес? (СРС)

Тема 11.5 Витамины в питании (СРС)

Тема 11.6 Мы едим, чтобы жить, а не живем ради еды (СРС)

Раздел 12. Различия в кулинарной терминологии разных языков

Тема 12.1. Кулинарная терминология английского и американского языков.

Тема 12.2 Французские заимствования в английской кулинарной терминологии (СРС)

Тема 12.3 Обобщение (СРС)

Тема 12.4 Контрольная работа (СРС)

Раздел 13. Необходимые питательные вещества, добавки.

Тема 13.1 Необходимые питательные вещества в продуктах, добавки (СРС)

Тема 13.2 Вкусы и качества блюд (СРС)

Тема 13.3 Дегустация пищи, блюд (СРС)

Раздел 14. Рецепты блюд

Тема 14.1 Рецепты приготовления салатов (СРС)

Тема 14.2 Рецепты приготовления закусок и бутербродов (СРС)

Тема 14.3 Рецепты приготовления супов (СРС)

Тема 14.4 Рецепты приготовления десертов (СРС)

Тема 14.5 Мой любимый рецепт (СРС)

Раздел 15. Тенденции в индустрии питания

Тема 15.1 Учреждения общественного питания (СРС)

Тема 15.2 Виды обслуживания (СРС)

Тема 15.3 Итоговое занятие

4. В программе представлены:

- планирование учебного времени, контроль знаний;
- тематический план и содержание дисциплины;
- условия реализации программы дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общекультурные компетенции
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

-словесные (рассказа, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);

-наглядные (демонстрация наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);

-практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);

-метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Брюханова М.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ЕН.01 Математика является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 260807 Технология продукции общественного питания.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ЕН.01 Математика входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ППССЗ.

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 простейшие 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 программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 104 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 80 часов;
самостоятельной работы студента 24 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа

Тема 1.1. Предел функции

Тема 1.2 Производные функции

Тема 2.1 Дифференциальное и интегральное исчисление

Дифференцированный зачет

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 информационные 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, результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель: Сударькова В.В.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНА
ЕН.02 Экологические основы природопользования**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11	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	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия 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 области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации;

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа; в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 10 часов: лекции – 6 часов, практическая работа – 4 часа,
- самостоятельная работа – 94 часа.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества

Тема 1.1 Природоохранный потенциал. Экологические последствия

Тема 1.2 Глобальные проблемы экологии

Тема 1.4. Принципы рационального природопользования.

Тема 1.5. Охраняемые природные территории.

Тема 1.6. Загрязнение окружающей среды

Тема 1.8. Способы ликвидации последствий загрязнения

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Тема 2.2. Экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Тема 2.3. Правовые и социальные вопросы природопользования

Промежуточная аттестация

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

7. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов, учебных проектов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие обучающимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Виды учебной работы: лекции, консультации, работа с контурными картами, деловые игры, семинары, исследования, учебные проекты, контрольные работы.

Составитель: Дубынина В.В.

АННОТАЦИЯ НА УЧЕБНУЮ ДИСЦИПЛИНУ ЕН. 03 ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

Содержание программы ЕН.03 Химия направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся **104** часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **64** часа;
- из них самостоятельной работы обучающихся **40** часов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (по очной форме обучения)	Объем часов (по заочной форме обучения)
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	64	12
в том числе:		
практические занятия/ лабораторные работы	30	6
лекции	-	6

Самостоятельная внеаудиторная работа (всего)	40	92
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

Учебная работа.

Виды учебной работы	1 курс				Всего	
	1 семестр		2 семестр		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения	по очной форме обучения	по заочной форме обучения		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	26	6	38	6	64	12
в том числе:	11	2	19	4	30	6
практические занятия						
лекции		4		4		6
Самостоятельная внеаудиторная работа	13		27		40	92
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				1		1

4. Содержание дисциплины:

Раздел I. Физическая химия

Тема 1.1 Основы физической химии. Термодинамика. Термохимия

Раздел 2. Основы коллоидной химии

Тема 2.1 Дисперсные системы. Коллоидные растворы, золи. Высокомолекулярные соединения

Раздел 3. Аналитическая химия. Основные понятия.

Тема 3.1 Качественный анализ. Количественный анализ. Физико-химические методы анализа.

Дифференцированный зачет

5. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия обучающийся должен уметь:

- У1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- У2. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- У3. Записывать уравнениями химических реакций, процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- У4. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- У5. Использовать лабораторную посуду и оборудование, выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

У6. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

У7. Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

У8. Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения дисциплины ЕН.03 Химия обучающийся должен знать:

31. Основные понятия и законы химии;

32. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

33. Понятие химической кинетики и катализа;

34. Классификацию химических реакций;

35. Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

36. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

37. Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

38. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

39. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

310. Основы аналитической химии;

311. Основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

312. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

313. Методы и технику выполнения химических анализов;

314. Приемы безопасной работы в химической лаборатории;

315. Закономерности протекания химических реакций различной классификации;

316. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

317. Особенности дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;

318. Свойства растворов и поверхностных явлений;

Результатом освоения рабочей программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

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 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 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 птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

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

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций: написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, практические работы, контрольные работы, тестовые задания.

Составитель: Высоких А.В.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.01 Основы микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Основы микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла ППССЗ.

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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 50 часов;
самостоятельной работы студента 22 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основы микробиологии.

Тема 1.1.Микробиология

Тема 1.2.Микробиология основных пищевых продуктов

Раздел 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 2.1.Пищевые инфекции

Тема 2.2.Пищевые отравления

Тема 2.3.Глистные заболевания

Раздел 3 Основы гигиены и санитарии

Тема 3.1Основы гигиены и санитарии

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 информационные 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, результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
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.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	Учувствовать 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции – дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

Составитель: Мефодьева О.А.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.02 Физиология питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Физиология питания предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП 02 Физиология питания. входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла ППССЗ

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 60 часа.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1. Пища, пищевые вещества. Белки.

Тема 1.2. Пищевые вещества - жиры.

Тема 1.3. Пищевые вещества – углеводы

Тема 1.4. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов, их составляющие

Тема 1. 5 Витамины. Минеральные вещества. Вода. Тема
1.6. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.

Раздел 2. Пищеварение.

Тема 2.1. Анатомическое строение различных отделов пищеварительной системы.

Тема 2.2. Механизм всасывания пищевых веществ.

Тема 2.3. Факторы влияющие на процессы переваривания.

Тема 2.2. Пищевая ценность продуктов питания.

Тема 2.3. Энергетическая ценность питания.

Тема 2.4. Понятие обмена веществ и энергетического баланса, их характеристика

Раздел 3. Рацион питания.

Тема 3.1. Принципы сбалансированного питания.

Тема 3.2. Особенности организма детей разного возраста

Тема 3.3. Особенности организма студентов.

Тема 3.4. Общие принципы диетического питания.

Тема 3.5. Принципы лечебно- профилактического питания.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
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	Профессиональные компетенции
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 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	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением
- лекции
- дискуссии
- игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами),
- написание рефератов
- использование интернет-ресурсов

Составитель: Зарубина Е.Н.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки студентов 82 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 12 часов;
самостоятельной работы студентов 70 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Материально – техническое снабжение предприятий общественного питания

Тема 1.1. Ассортимент и качество товаров.

Тема 1. 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Раздел 2 Учет сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания

Тема 2.1. Учет и отчетность сохранности и расхода продуктов на производстве

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 информационные 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, результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
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, 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.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	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	Учувствовать 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции – дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

Составитель: Седельникова Т.Г

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.4 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Рабочая программа дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл ППССЗ.

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

Цели:

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате освоения 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 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач

Введение

Тема 1.1. Виды автоматизированных систем

Тема 1.2. Использование текстового редактора для решения задач профессиональной деятельности

Тема 1.3. Использование табличного процессора для решения задач профессиональной деятельности

Тема 1.4. Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Раздел 2. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Понятие информационной системы и ее место в профессиональной деятельности.

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Экзамен

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 информационные 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, результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.
ПК	профессиональные компетенции
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 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 грибов, овощей 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	Учувствовать 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, домашняя контрольная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель: Ермашонок Н.М.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1. Область применения рабочей программы Дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания. Рабочая программа дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация входит в профессиональный цикл ППССЗ.

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;

– проводить несистемные величины измерений в соответствие 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 единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системы единиц СИ;

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 143 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 127 часов

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основы метрологии

Тема 1.1 Теоретические основы метрологии

Тема 1.2. Теория качества измерений

Тема 1. 3. Структура и функции метрологической службы

Тема 1. 4 . Государственный метрологический контроль и надзор

Раздел 2 Основы стандартизации

Тема 2. 1. Сущность и содержание стандартизации товаров и услуг

Тема 2. 2. Сущность и содержание стандартизации товаров и услуг в общественном питании

Тема 2. 3. Государственный контроль и надзора за соблюдением требований государственных стандартов

Тема 2. 4. Международное сотрудничество в области стандартизации (ISO)

Раздел 3. Основы сертификации - санитария и гигиена

Тема 3.1 Сертификация как средство регулирования и безопасности товаров и услуг

Тема 3.2 Правила, порядок и документы проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 3.3 Сертификация услуг общественного питания

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
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	Профессиональные компетенции
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, 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.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	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	Учувствовать 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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции
- дискуссии;
- домашняя контрольная работа;
- использование Интернет-ресурсов.

Составитель: Кургуз О.Ф.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл ППСЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;

– 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;

– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

– организационно-правовые формы юридических лиц;

– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

– порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

3.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия/ работы	6

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.3. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24	26	50
в том числе: практические занятия	2	4	6
Самостоятельная работа	12	13	25
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы теории государства и права

Тема 1.1. Общие положения о государстве

Тема 1.2. Формы (источники) права

Тема 1.3. Правовые нормы и их система

Тема 1.4. Система права. Основные отрасли российского права

Тема 1.5. Правовая культура. Правоотношение.

Тема 1.6. Правомерное поведение и юридическая ответственность

Раздел 2. Основы конституционного права. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности

Тема 2.1. Основы конституционного права

Тема 2.2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности

Раздел 3. Основы гражданского права

Тема 3.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Субъекты предпринимательской деятельности

Тема 3.2. Организационно-правовые формы юридических лиц.

Тема 3.3. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров

Тема 3.4. Судебный порядок разрешения гражданско-правовых споров в суде общей юрисдикции

Раздел 4. Основы трудового права

Тема 4.1. Трудовой договор

Тема 4.2. Изменение трудового договора

Тема 4.3. Социальная защита граждан

Тема 4.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 4.5. Виды времени отдыха

Тема 4.6. Виды дисциплинарных взысканий

Тема 4.7. Материальная ответственность

Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 5.1. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 5.2. Субъекты административного права

Тема 5.3. Назначение административного наказания

Тема 5.4. Виды административных правонарушений и административной ответственности

5. В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и основное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;

– контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, 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
ПК	профессиональные компетенции
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, 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
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	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет- ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

Составитель: Грашкина Е.В.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППСЗ.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- определять уровень рентабельности и прибыльности предприятий общественного питания;
- выявлять факторы внешней среды, влияющих на деятельность предприятия;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- выбирать варианты управленческих решений в конкретной ситуации;
- 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;
- маркетинговую политику предприятия общественного питания.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов, включая:
практической работы обучающегося - 4 часа.

Самостоятельная работ – 100 часов.

4. Содержание дисциплины:

Тема Предприятия общественного питания в Российской экономической системе

Тема Товарооборот предприятий общественного питания

Тема Цена и ценообразование

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Подготовка по курсовой работе

Темы для самостоятельного изучения:

Тема Планирование как основа экономики предприятий общественного питания

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Трудовые ресурсы предприятий общественного питания

Тема Подготовка по курсовой работе.

Тема Оплата труда в общественном питании

Тема Подготовка по курсовой работе.

Тема Основные фонды предприятий общественного питания

Тема Износ и амортизация основных фондов предприятий общественного питания

Тема Оборотные средства предприятий общественного питания

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Эффективность деятельности предприятий общественного питания

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Сущность менеджмента

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Организация и ее среда

Тема Основные функции менеджмента

Тема Принятие решений

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Руководство организацией как социальной системой

Тема Подготовка по курсовой работе

Тема Деловое общение

Тема Сущность и содержание маркетинга

Тема Рынок как условие и экономическая основа маркетинга

Тема Товар в системе маркетинга

Тема Маркетинговая политика предприятия

Тема Реализация товара, сбытовая политика предприятия

Тема Ценовая политика предприятия

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Наименование компетенции
------------------	--------------------------

ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	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.
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

Составитель: Тимошенко А.Г.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

1. Область применения рабочей программы Дисциплина ОП.08 Охрана труда программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания. Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла ППССЗ.

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 работника 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;

самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Надзор и контроль за охраной труда

Тема 1.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1 Вредные производственные факторы, их классификация и меры защиты.

Раздел 3. Техника безопасности

Тема 3.1 Требования производственной санитарии к проектированию и устройству предприятий общественного питания

Раздел 4. Пожарная безопасность

Тема 4.1 Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции.
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	профессиональные компетенции
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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

лекции с проблемным изложением,
лекции – дискуссии, лекции-беседы,
игровой метод (моделирование дискуссий,
мозговой штурм, работа группами),
написание рефератов, использование ИКТ,
Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, практические работы, домашняя контрольная работа

Составитель: Кургуз О.Ф.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы Дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального учебного цикла ППСЗ.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов; самостоятельной работы обучающегося 90 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.1. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2. Организация гражданской обороны.

Раздел 2. Человек и среда обитания.

Тема 2.1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах) на транспорте.

Тема 2.2 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.

Тема 2.3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 2.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке. Раздел

3. Основы военной службы.

Тема 3.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.

Тема 3.2. Уставы Вооружённых Сил России.

Тема 3.3. Медико-санитарная подготовка

Тема 3.4. Огневая подготовка.

Тема 3.5. Строевая подготовка.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема 4.1. Здоровый образ жизни как одно из условий успешной профессиональной деятельности и благополучной жизни.

Тема 4.2. Репродуктивное здоровье женщины.

Тема 4.3. Оказание первой медицинской помощи.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции

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	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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы.

Составитель: Александров Г.П.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10В КАЛЬКУЛЯЦИЯ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, технологические карты, рассчитывать;
- потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оставлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- оформлять документы по результатам инвентаризации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- порядок пользования сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания;
- документальное оформление хозяйственных операций.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 часов, включая: практической работы обучающегося - 8 часов.

4. Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Понятие бухгалтерского учета.

Тема 1.2. Норма отходов и потерь.

Тема: Классификация и требования, предъявляемые к оформлению документов.

Тема: Сборники рецептов.

Тема: Ценообразование.

Тема: Составление калькуляции.

Тема: План – меню, его назначение.

Тема: Документальное оформление и учет.

Тема: Документальное оформление закупки сырья и получения сырья со склада.

Тема: Учет реализации и отпуска готовой продукции.

Тема: Учет сырья и готовых изделий.

Тема: Отчётность по продуктам, товарам и таре материально-ответственных лиц.

Тема: Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни.

Тема: Списание испорченных продуктов и готовых изделий.

Тема: Основные средства предприятия.

Тема: Документальное оформление поступления и выбытия основных средств.

Тема: Инвентаризация.

Тема: Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Наименование компетенции
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.
ОК.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК.1.4	Калькуляция стоимости полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.2.4.	Калькуляция стоимости сложной холодной кулинарной продукции.
ПК.3.5.	Калькуляция стоимости сложной горячей кулинарной продукции.
ПК.4.5.	Калькуляция стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.5.3.	Калькуляция стоимости сложных холодных и горячих десертов.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельные работы.

Составитель: Тимошенко А.Г.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15В ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 48 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, включает обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов. самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда

Тема 1.1 Сущность и виды предпринимательства

Тема 1.2 Рынок как сфера предпринимательства

Раздел 2. Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности

Тема 2.1 Бизнес-план и его место в системе планирования компании

Тема 2.2 Структура и содержание бизнес-плана

Тема 2.3 Разработка разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка».

Тема 2.4 Разработка раздела бизнес-плана «План маркетинга».

Тема 2.5 Разработка разделов бизнес-плана «Организационный план», «Производственный план».

Тема 2.6 Разработка разделов бизнес-плана «Финансовый план», «Анализ рисков».

Раздел 3. Роль государства в развитии предпринимательской деятельности

Тема 3.1 Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства

Тема 3.2 Предпринимательская тайна

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Наименование компетенции
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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	Разрабатывать бизнес – план собственного предприятия общественного питания
ПК	Организовывать деятельность фирмы с целью получения долгосрочной прибыли

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельные работы.

Составитель: Тимошенко А.Г.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11В БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании является вариативной частью образовательной программы, включена в ППССЗ на основании запросов работодателей.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.11в Бухгалтерский учет в общественном питании входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- группировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования;
- проводить запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета;
- составлять бухгалтерский баланс;
- составлять первичные документы, исправлять ошибки;
- заполнять инвентаризационные документы;
- определять розничную цену продукции, составлять калькуляцию;
- оформлять документацию по учету сырья, товаров и тары в кладовых;
- оформлять документацию по учету сырья на производстве и реализации готовой продукции;
- оформлять документацию по учету операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- оформлять документацию по учету основных средств и нематериальных активов;
- оформлять документацию по учету денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- рассчитывать заработную плату и производить удержания из нее;
- оформлять документацию по учету заработной платы;
- определять финансовый результат предприятия;
- заполнять формы бухгалтерской отчетности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общую характеристику бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- бухгалтерский баланс;
- систему счетов бухгалтерского учета;

- документацию хозяйственных операций;
- инвентаризацию;
- ценообразование в общественном питании;
- калькуляцию на продукцию собственного производства;
- учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве и реализации продукции;
- учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- учет основных средств и нематериальных активов;
- учет расчетов по оплате труда;
- учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов;
- учетную политику организации;
- бухгалтерскую (финансовую) отчетность.

31 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины (по заочной форме обучения):

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;
 самостоятельной учебной работы обучающегося 161 час.

4. Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 1.1 Хозяйственный учет. Предмет и метод бухгалтерского учета

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс. Счета бухгалтерского учета

Раздел 2 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Учет сырья, товаров и тары

Тема 2.2 Учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного питания

Тема 2.3 Учет удержаний из заработной платы

Дифференцированный зачет

5. В программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	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
ПК	профессиональные компетенции
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Методы: практические (лекции с проблемным изложением) ролевые игры, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы, самостоятельная работа.

Составитель: Напреева О.С.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12в Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 74 часа

4. Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Основы организации производства.

Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.

Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.

Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.

Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.

Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.

Тема 1.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.

Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.

Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.

Тема 1.10. Организация работы по охране труда

5. В программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции с проблемным изложением, игровой метод (мозговой штурм, работа группами, парами), написание рефератов, докладов, сочинений, изложений, использование Интернет-ресурсов, ИКТ

Виды учебной работы: лекции, семинары, исследования, контрольные работы, тестовые задания

Составитель: Псарева И.А.

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14в ОСНОВЫ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.14в Основы учебно-исследовательской деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа дисциплины ОП.14в Основы учебно-исследовательской деятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина ОП.14в Основы учебно-исследовательской деятельности входит в общепрофессиональные дисциплины учебного цикла ППСЗ.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.14в Основы учебно-исследовательской деятельности обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Обучающийся должен знать/понимать:

- методику выполнения исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
- технику эксперимента и обработку его результатов;
- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследовательской работы;
- способы представления результатов исследовательской работы;
- основные критерии оценки исследовательской работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки по заочной форме обучения обучающегося 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 ч;
- самостоятельной работы обучающегося 43 ч

- практические работы 4 ч.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности

Тема 1.1. Исследования. Основные методы и этапы исследовательского процесса

Раздел 2. Технология работы с информационными источниками

Тема 2.1. Поиск и способы обработки информации

Раздел 3. Технология выполнения исследовательской работы.

Тема 3.1. Структура исследовательской работы и основные критерии оценивания

Тема 3.2 Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления

Дифференцированный зачет

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: лекции-визуализации, проектные, семинарские, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, практико-ориентированные задания, проектная деятельность, выполнение творческих заданий и подготовка рефератов является неотъемлемой частью учебного процесса.

Практическая направленность обучения, формирование знаний, обеспечивающие обучающимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Виды учебной работы: лекции, практические работы, работа в сети Интернет, с использованием средств ИКТ, консультации, проекты, исследования.

Составитель: Высоких А.В.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15В ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса;
- разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса;
- оценивать конъюнктуру рынка;
- определять эффективность бизнеса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- базовые определения, функции и задачи предпринимательства;
- сущность предпринимательской среды;
- историю развития предпринимательства в России;
- роль государства в развитии предпринимательской деятельности;
- различные способы создания предпринимательской организации;
- этапы организации собственного предприятия;
- механизм осуществления предпринимательской деятельности;
- этические нормы предпринимательской деятельности

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 48 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, включает обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 8 часов. самостоятельной работы обучающегося – 40 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда

Тема 1.1 Сущность и виды предпринимательства

Тема 1.2 Рынок как сфера предпринимательства

Раздел 2. Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности

Тема 2.1 Бизнес-план и его место в системе планирования компании

Тема 2.2 Структура и содержание бизнес-плана

Тема 2.3 Разработка разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка».

Тема 2.4 Разработка раздела бизнес-плана «План маркетинга».

Тема 2.5 Разработка разделов бизнес-плана «Организационный план», «Производственный план».

Тема 2.6 Разработка разделов бизнес-плана «Финансовый план», «Анализ рисков».

Раздел 3. Роль государства в развитии предпринимательской деятельности

Тема 3.1 Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства

Тема 3.2 Предпринимательская тайна

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины
- структура и содержание учебной дисциплины
- условия реализации учебной дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Наименование компетенции
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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	Разрабатывать бизнес – план собственного предприятия общественного питания
ПК	Организовывать деятельность фирмы с целью получения долгосрочной прибыли

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельные работы.

Составитель: Тимошенко А.Г.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16в ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС/ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять спектр профессий и специальностей, необходимых на рынке труда и требования к ним;
- определять свои личностные качества, особенности, способности и потребности, способствующие выбору определенной профессии (специальности);
- определять условия формирования профессиональной карьеры;
- оценивать свои индивидуальные особенности для планирования профессиональной карьеры;
- разрабатывать проект профессиональной карьеры с учетом индивидуальных особенностей;
- анализировать конфликты и предлагать способы их преодоления посредством конструктивных решений;
- анализировать признаки и условия уверенного поведения;
- определять возможности трудоустройства с использованием различных источников информации;
- составлять план личного трудоустройства с определением задач профессионального становления;
- проводить самопрезентацию в соответствии с требованиями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия «профессия» и «специальность»;
- понятие и систему разделения труда; классификацию профессий и специальностей и требования к ним. Функции профессий;
- условия и правила выбора профессии;
- правила составления карты самоанализа для определения соответствия требованиям профессии/ специальности;
- свои личные качества, особенности характера, способности, влияющие на выбор профессии
- понятие «Профессиональная карьера». Условия формирования профессиональной карьеры;
- понятие «Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности»;
- понятие о конкурентоспособности работника на современном рынке труда;
- Правовые аспекты трудоустройства работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ;
- понятие «Общение». Стороны общения. Позиции общения;
- стратегии поведения в конфликтах. Правила предупреждения конфликтов;
- понятие уверенного, неуверенного и агрессивного поведения;
- понятие «рынок труда» и его характеристику;

- источники информации о возможностях трудоустройства и их характеристику;
- правила планирования трудоустройства;
- правила проведения самопрезентации.

3.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 49 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, в т.ч.:
 самостоятельной работы обучающегося 43 часа.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Профессиональное самоопределение

Тема 1.1. Спектр профессий, специальностей, требования к ним

Раздел 2. Проектирование карьеры

Тема 2.1. Понятие «профессиональная карьера». Проектирование

Тема 2.2. Адаптация на рабочем месте

Самостоятельное изучение тем по дисциплине ОП.16в Эффективное поведение на рынке труда

Раздел 3. Технология поиска работы. Трудоустройство

Тема 3.1. Возможности трудоустройства

Тема 3.2. Анализ рынка труда

Тема 3.3. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения

Тема 3.4. Дисциплинарная ответственность, трудовые споры

Тема 3.5. Конкурентоспособность

Тема 3.6. Лидерство

Тема 3.7. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности

Тема 3.8. Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста

Раздел 4. Основы профессионального общения

Тема 4.1. Технология эффективной коммуникации

Тема 4.2. Развитие коммуникативных качеств личности

Тема 4.3. Формирование деловых качеств личности

Тема 4.4. Конфликты и способы их преодоления

Тема 4.5. Собеседование с работодателем

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины;
- структура и содержание дисциплины;
- условия реализации дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины;

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ПК 01.	Владеть общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и

	планировать профессиональную карьеру.
ПК 02.	Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Методы: словесные, объяснительно-иллюстративный, исследовательский.

Форма урока: урок – лекция с элементами обсуждения, урок – диспут, самостоятельная работа, психологические тесты.

Составитель: Черезова О.А.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
-------------------------	---

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **248**

Из них на освоение МДК - **50**

на практики:

- учебную **72**

- производственную **72**

4. Содержание дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.1.

Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2.

Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3.

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.1

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2.

Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3

Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5

Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7

Обработка и подготовка пернатой дичи

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции – дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

Составила: Смолина Т. А.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения рабочей программы Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальности ППСЗ 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология. Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

2. Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции относится к профессиональному учебному циклу ППСЗ.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать:
 - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок
- ; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; – правила соусной композиции сложных холодных соусов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
 - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
 - методы сервировки, соблюдение температурного режима 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;
 - приготовление 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;
 - подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
 - методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 288 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 1.1. Приготовление канапе

Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок

Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов.

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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	профессиональные компетенции.
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

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Седельникова Т.Г.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Область применения рабочей программы
Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Рабочая программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей ППССЗ 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.
Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сложных супов. - Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

знать:

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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 306 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 256 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления

сложных супов

Тема 1.1. Значение и классификация сложных супов

Тема 1.2. Приготовление сложных супов

Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления

сложных горячих соусов.

Тема 2.2. Приготовление сложных горячих соусов

Раздел 3 Организация и проведение технологического приготовления сложных блюд

из овощей, грибов и сыра

Тема 3.1. Значение и классификация сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 3.2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1. Значение, классификация, приготовление сложных блюд из рыбы

Тема 4.2. Значение, классификация, приготовление сложных блюд из мяса.

Тема 4.3. Значение, классификация, приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации рабочей программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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	профессиональные компетенции
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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),

-метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Григорьева Л.И..

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

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

уметь:

- 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 инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и 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 и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 384 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 292 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 92 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Классификация и характеристика сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Тема 1.1.Классификация сдобных хлебобулочных изделий, и сложных мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2.Виды сырья и требования к качеству

Тема 1.3Пищевая ценность мучных кондитерских изделий

Тема 1.4Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий

Раздел 2 Организация и осуществление технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Тема 2.2Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов, ромовых баб, праздничного хлеба.

Тема 2.3Технология приготовления пирожных и тортов

5.В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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
ПК	профессиональные компетенции
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.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- лекции с проблемным изложением,
- лекции – дискуссии,
- написание рефератов,
- использование Интернет-ресурсов,
- лабораторные работы.

Составитель: Мефодьева О.А

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодных и горячих десертов предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей ППССЗ 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа,
- в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 час;
- самостоятельной работы обучающегося 294 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных

Тема 1.1. Значение сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1. Значение сложных холодных десертов. Ассортимент

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации программы профессионального модуля контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
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	профессиональные компетенции
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Лескович Н.М.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ ПОВАР, КОНДИТЕР**

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей ППССЗ 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология. Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям повар, кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ,
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов,
- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров,
- готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы,
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий,
- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога,
- готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем,
- готовить бульоны и отвары, -готовить простые супы,
- готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты,
- готовить простые холодные и горячие соус, -производить обработку рыбы с костным скелетом,
- производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом,
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы,
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы,
- готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов,
- готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы, -готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями,
- готовить и оформлять салаты,
- готовить и оформлять простые холодные закуски,
- готовить и оформлять простые холодные блюда,
- готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда,
- готовить простые горячие напитки,
- готовить и оформлять простые холодные напитки,
- готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб,
- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия,
- готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки,

- готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты,
- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные,
- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структура и содержание профессионального модуля, условия реализации рабочей программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

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

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь;

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

-оценивать качество готовых блюд;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

знать :

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;

-виды рыб и требования к качеству для приготовления блюд;

-основные характеристики и пищевая ценность блюд;

-требования к качеству блюд и хлебобулочных мучных изделий;

-требования к безопасности хранения блюд и хлебобулочных изделий;

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

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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося 160 часа.

4.Содержание профессионального модуля:

Раздел 1.Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов супов

Тема 1.1.Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, яиц, творога, теста

Тема 2.1 Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога, теста

Раздел 3 Приготовление супов и соусов

Тема3.1Приготовление супов и соусов.

Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема 4.1. Обработка рыбы

Тема 4.2 Приготовление блюд из рыбы

Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 5.1 Обработка мяса и домашней птицы

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 6.1 Подготовка гастрономических продуктов

Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел 7.Приготовление сладких блюд и напитков

Тема 7.1 Приготовление сладких блюд и напитков

Раздел 8.1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема 8.1.1Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий,

Тема 8.1.2 Технология приготовления бисквитного, заварного, пресного слоенного , рубленного, песочного, воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него

Тема 8.1.3.Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

Раздел 8.

2.Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

Тема 8.2.1 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Тема 8.2.2 Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

5. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля
- структура и содержание профессионального модуля
- условия реализации рабочей программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.07 Выполнение работ по профессиям повар, кондитер в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК	профессиональные компетенции
1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
3. Приготовление супов и соусов.	
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
4. Приготовление блюд из рыбы.	
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.	
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
7. Приготовление сладких блюд и напитков.	
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК	общие компетенции
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Григорьева Л.И..