

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ (ППССЗ)

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 01 Русский язык

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.01 Русский язык обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.01 Русский язык входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.

Знать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы

современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сферах общения.

4. Краткое содержание дисциплины

Введение.

Язык и речь.

Функциональные стили речи

Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Лексикология и фразеология

Морфемика, словообразование, орфография

Морфология и орфография

Синтаксис и пунктуация

Формируемые компетенции: ОК 01-14

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 02 Литература

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.02 Литература является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.02 Литература обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.02 Литература входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно - выразительные средства языка, художественная деталь);
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;
- выявлять "сквозные" темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на произведения и сочинения разных жанров на литературные темы

Знать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
 - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX - XX вв.;
 - основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
 - основные теоретико-литературные понятия.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века

Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов

Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

Формируемые компетенции: ОК 01-14

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОБД. 03 Иностранный язык

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.03 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.03 Иностранный язык обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.03 Иностранный язык входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

Знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- знать основные различия систем иностранного и русского языков;
- знать особенности грамматический минимум по каждой теме;
- знать характерные особенности фонетики английского языка; технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний;
- знать лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- знать возможности для обучения и развития.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основное содержание

Раздел 2. Практические занятия

Формируемые компетенции: ОК 01-10

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОБД. 04 История

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.04 История является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.04 История обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.04 История входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- работать с историческими источниками;
- самостоятельно анализировать документальную базу по исторической тематике;
- оценивать различные исторические версии;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- место и роль исторической науки в системе научных дисциплин;
- место и роль историографии в системе исторических знаний;
- основные исторические события российской и мировой истории в их системной взаимосвязи;
- место России в мировой истории.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Раздел 3. Новое время: эпоха модернизации.

Раздел 4. От Новой к Новейшей истории: пути развития индустриального общества

Раздел 5. Человечество на этапе перехода к информационному обществу

Раздел 6. Народы и древнейшие государства на территории России

Раздел 7. Русь в IX - начале XII вв.

Раздел 8. Русские земли и княжества в XII - середине XV вв.

Раздел 9. Российское государство во второй половине XV - XVII вв.

Раздел 10. Россия в XVIII - середине XIX вв.

Раздел 11. Россия во второй половине XIX - начале XX вв.

Раздел 12. Революция и Гражданская война в России

Раздел 13. СССР в 1922 - 1991 гг.

Раздел 14. Российская Федерация (1991 - 2003 гг.)

Формируемые компетенции: ОК 02-06

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОБД. 05 Обществознание (включая экономику и право)

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.05 Обществознание (включая экономику и право) является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.05 Обществознание (включая экономику и право) обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по

специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.05 Обществознание (включая экономику и право) входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания.

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Человек как творец и творение культуры

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система

Раздел 3. Человек в системе общественных отношений

Раздел 4. Правовое регулирование общественных отношений

Раздел 5. Опыт познавательной и практической деятельности

Формируемые компетенции: ОК 01-06

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОБД. 06 Химия

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.06 Химия является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.06 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.06 Химия входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям

знать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Важнейшие химические понятия

Раздел 2. Основные законы химии

Раздел 3. Основные теории химии

Раздел 4. Важнейшие вещества и материалы

Раздел 5. Химический язык и символика

Раздел 6. Химические реакции

Раздел 7. Химический эксперимент

Раздел 8. Химическая информация

Раздел 9. Химические реакции

Раздел 10. Профильное и профессионально значимое содержание

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОБД. 07 Биология

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.07 Биология является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.07 Биология обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.07 Биология входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов;

- отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;

- взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды;

- причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний;

- устойчивость, развитие и смены экосистем;

- необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи

питания);

- описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности;
- процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Биология как наука. Методы научного познания.

Раздел 2. Клетка

Раздел 3. Организм

Раздел 4. Вид

Раздел 5. Экосистемы

Формируемые компетенции: ОК 01-07, 09

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОБД.08 Физическая культура

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.08 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.08 Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.08 Физическая культура входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;
- выполнять доступные физические упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владеть доступными техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активно применять их в игровой и соревновательной деятельности.

знать:

- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.

4.Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 3. Легкая атлетика

Тема 4. Лыжная подготовка

Тема 5. Гимнастика

Тема 6. Баскетбол

Тема 7. Волейбол

Тема 8. Подвижные игры

Тема 9. Виды спорта по выбору

Формируемые компетенции: ОК 02-06, 08

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОБД. 09 Основы безопасности жизнедеятельности

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД. 09 Основы безопасности жизнедеятельности является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД. 09 Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД. 09 Основы безопасности жизнедеятельности входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них

признакам, а также использовать различные информационные источники;

- применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- оказать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Знать:

- представление о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- основы государственной системы, российского законодательства, направленные на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- представление о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- представление о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- распространенные опасные и чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера;
- факторы, пагубно влияющие на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.);
- основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правила поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- основы обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Формируемые компетенции: ОК 01-07

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОБД.10 Астрономия**

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОБД.10 Астрономия является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОБД.10 Астрономия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОБД.10 Астрономия входит в Общеобразовательную подготовку

ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

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

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследования в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния Солнечной активности на Землю;

- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточное движение светил, причины возникновения приливов и отливов, принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звёзд с использованием диаграммы «спектр-светимость», физические причины, определяющие равновесие звёзд, источник энергии звёзд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и размеров небесных тел, возможные пути эволюции звёзд различной массы;

- находить на небе основные созвездия северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звёзды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звёзд на любую дату и время суток для данного населённого пункта;

- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение её от лженаук;

- оценивания информации, содержащейся в СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

знать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звёздная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звёзд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, чёрная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звёздная величина;

- смысл физического закона Хаббла;

- основные этапы освоения космического пространства;

- гипотезы происхождения Солнечной системы;

- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

4. Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Предмет астрономии

Тема 2. Практические основы астрономии

Тема 3. Законы движения небесных тел

Тема 4. Солнечная система

Тема 5. Методы астрономических исследований

Тема 6. Звёзды

Тема 7. Наша галактика – Млечный Путь

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПД. 01 Математика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПД.01 Математика является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ПД.01 Математика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПД.01 Математика входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;
- составлять вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Числовые и буквенные выражения

Раздел 2. Корни, степени и логарифмы

Раздел 3. Геометрия на плоскости

Раздел 4. Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 5. Тригонометрия

Раздел 6. Функции, свойства, графики

Раздел 7. Степенная, показательная логарифмическая и тригонометрические функции

Формируемые компетенции: ОК 01-06, 09

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ПД. 02 Физика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПД.02 Физика является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ПД.02 Физика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПД.02 Физика входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- *описывать и объяснять физические явления и свойства тел:* движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- *отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры,* показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- *приводить примеры практического использования физических знаний:* законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- *воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать* информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Знать:

- *смысл понятий:* физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, Солнечная система, галактика, Вселенная;

- *смысл физических величин:* скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- *смысл физических законов* классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- *вклад российских и зарубежных ученых,* оказавших наибольшее влияние на развитие физики

4. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Физика и методы научного познания

Раздел 2. Физические основы механики

Раздел 3. Основы молекулярной физики и термодинамики

Раздел 4. Основы электродинамики

Раздел 5. Квантовая физика

Раздел 6. Строение Вселенной

Формируемые компетенции: ОК 01-09

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ПД. 03 Информатика и ИКТ

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ПД.03 Информатика и ИКТ является обязательной частью общеобразовательной подготовки основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ПД.03 Информатика и ИКТ обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности

ФГОС по специальности.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ПД.03 Информатика и ИКТ входит в Общеобразовательную подготовку ОПОП и изучается как профильная дисциплина.

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

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

- выделять информационный аспект в деятельности человека; информационное взаимодействие в простейших социальных, биологических и технических системах;
- строить информационные модели объектов, систем и процессов, используя для этого типовые средства (язык программирования, таблицы, графики, диаграммы, формулы и т.п.);
- вычислять логическое значение сложного высказывания по известным значениям элементарных высказываний;
- проводить статистическую обработку данных с помощью компьютера;
- интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов;
- устранять простейшие неисправности, инструктировать пользователей по базовым принципам использования ИКТ;
- оценивать числовые параметры информационных объектов и процессов: объем памяти, необходимый для хранения информации; скорость передачи и обработки информации;
- оперировать информационными объектами, используя имеющиеся знания о возможностях информационных и коммуникационных технологий, в том числе создавать структуры хранения данных; пользоваться справочными системами и другими источниками справочной информации; соблюдать права интеллектуальной собственности на информацию;
- проводить виртуальные эксперименты и самостоятельно создавать простейшие модели в учебных виртуальных лабораториях и моделирующих средах;
- выполнять требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; обеспечение надежного функционирования средств ИКТ;

знать:

- логическую символику;
- основные конструкции языка программирования;
- свойства алгоритмов и основные алгоритмические конструкции; тезис о полноте формализации понятия алгоритма;
- виды и свойства информационных моделей реальных объектов и процессов, методы и средства компьютерной реализации информационных моделей;
- общую структуру деятельности по созданию компьютерных моделей;
- назначение и области использования основных технических средств информационных и коммуникационных технологий и информационных ресурсов;
- виды и свойства источников и приемников информации, способы кодирования и декодирования, причины искажения информации при передаче; связь полосы пропускания канала со скоростью передачи информации;
- базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей;
- нормы информационной этики и права, информационной безопасности, принципы обеспечения информационной безопасности;
- способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ.

4.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Информация и информационные процессы

Раздел 2. Информационная деятельность человека

Раздел 3. Средства ИКТ

Раздел 4. Технологии создания и обработки текстовой информации

Раздел 5. Технология создания и обработки графической и мультимедийной информации

Раздел 6. Обработка числовой информации

Раздел 7. Технологии поиска и хранения информации

Раздел 8. Телекоммуникационные технологии

Раздел 9. Технологии управления, планирования и организации деятельности

Формируемые компетенции: ОК 01-06

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 01. Основы философии

1.Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Великие философы мира

Раздел 2. Человек, сознание, познание

Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Раздел 4. Социальная жизнь

Формируемые компетенции: ОК 01-09

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 02. История

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.02. История входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXIвв.)

Раздел 2. Сущность и причины межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.

Раздел 3. Основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира

Раздел 4. Духовная сфера современного сообщества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни

Формируемые компетенции: ОК 01-04, 10

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 03. Иностранный язык

2. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОГСЭ.03

Иностранный язык обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.03. Иностранный язык входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Социальный английский

Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд

Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание

Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы

Раздел 6. Диетическое питание

Раздел 7. Специальное обслуживание

Раздел 8. Страна изучаемого языка

Раздел 9. Деловая поездка за рубеж

Раздел 10. Кухни народов мира

Раздел 11. Гостиница

Формируемые компетенции: ОК 01-09

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ. 04. Физическая культура

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОГСЭ.04. Физическая культура входит в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления

здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

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

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Профессионально-прикладная физическая подготовка

Тема 1.1. Легкая атлетика

Тема 1.2. Гимнастика

Тема 1.3. Баскетбол

Тема 1.4. Волейбол

Тема 1.5. Лыжная подготовка

Тема 1.6. Плавание

Формируемые компетенции: ОК 02-03, 06

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН 01 Математика

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 01 Математика является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ЕН 01 Математика обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 01 Математика входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Математический анализ

Раздел 2. Теория вероятностей и математическая статистика

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ЕН 02

Экологические основы природопользования обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 02 Экологические основы природопользования входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

- 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;
- охраняемые природные территории.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Состояние окружающей среды

Раздел 2. Правовые вопросы экологической безопасности

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ЕН 03 Химия

1. Область применения программы дисциплины

Учебная дисциплина ЕН 03 Химия является обязательной частью математического и общего естественнонаучного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная дисциплина ЕН 03 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ЕН 03 Химия входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл ОПОП и изучается как базовая дисциплина.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакционного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Физическая химия

Раздел 2. Коллоидная химия

Раздел 3. Аналитическая химия. Основные понятия

Раздел 4. Качественный анализ

Раздел 5. Количественный анализ

Раздел 6. Физико-химические методы анализа

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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 учебной 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 процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы гигиены труда и производственной санитарии

Раздел 2. Общие сведения о микроорганизмах

Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.02. Физиология питания входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена 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 рационального питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1- 3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5, 7.1-7.17, дПК1.4, дПК 2.4-2.5, дПК 3.5, дПК 4.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 1.3. Энергетическая и пищевая ценность продуктов питания

Тема 1.4. Сбалансированное питание, его нормы и принципы

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов; 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика продовольственных товаров

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- использовать профессиональные программы для разработки технической документации и проектирования технологических процессов.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- *основные правила и методы работы с профессиональными программами.*

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Информационные системы

Раздел 2 Инструментарий и информационные технологии

Раздел 3 Профессиональные программы

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.05. Метрология и стандартизация входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

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

В результате освоения учебной 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 системой единиц СИ;
- *качество и конкурентоспособность продукции;*
- *Государственный метрологический надзор и контроль.*

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Основы стандартизации

Раздел 2 Основы метрологии

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности**

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- *применять правовые нормы для решения разнообразных практических ситуаций;*
- *составлять договоры;*
- *составлять и оформлять претензионно-исковую документацию.*

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

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

Формируемые компетенции: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Конституции РФ

Раздел 2 Право и экономика

Раздел 3 Труд и социальная защита

Раздел 4. Административное право

Раздел 5. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- *использовать в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их; определять основные экономические показатели работы организации;*
- *использовать в профессиональной деятельности основные функции управления: планирование, организацию, мотивацию и контроль;*
- *использовать рекламную деятельность, конъюнктуру рынка как экономическую основу маркетинга.*

В результате освоения учебной 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;
- *экономические методы, микроэкономические показатели, основные экономические показатели работы организации;*
- *основные функции управления: планирование, организацию, мотивацию и контроль;*
- *рекламную деятельность, конъюнктуру рынка как экономическую основу маркетинга.*

Формируемые компетенции: ОК 01- 09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5, дПК 07.01-07.03

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Основы экономики

Раздел 2 Основы менеджмента

Раздел 3. Основы маркетинга

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08. Охрана труда

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.08. Охрана труда входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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 т.ч. 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Формируемые компетенции: ОК 01- 09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 2. Техника безопасности

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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 законодательства о труде, организации охраны труда;
- условия труда, причины травматизма на рабочем месте;
- 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, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

Формируемые компетенции: ОК 01- 09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Раздел 3. Основы военной службы

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- организовать рабочее место, в соответствии с видами изготавливаемых блюд подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить 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 учебной 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 и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования;
- правила отпуска готовой продукции в соответствии с нормативами;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- *правила охраны труда в организациях питания.*

Формируемые компетенции: ОК 01- 09, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5, дПК 10.01-10.02

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Техническое оснащение рабочего места и обслуживание технологического оборудования

Раздел 2. Организация и обслуживание рабочих мест

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11. Товароведение пищевых продуктов

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11. Товароведение пищевых продуктов является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.11. Товароведение пищевых продуктов входит в

Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- производить приемку пищевых продуктов по качеству и количеству;
- установить вид порчи и причину ее возникновения, принять меры по устранению или предохранению возможной порчи;
- *обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки пищевых продуктов*

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

- основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных товаров;
- предмет, задачи, функции и методы товароведения;
- порядок приемки пищевых продуктов;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов;
- требования к качеству продуктов;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;
- изменение свойств продуктов под влиянием различных факторов;
- *условия и сроки хранения сырья*

Формируемые компетенции: ОК 01- 09, дПК 11. 1-11.3

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.12. Основы предпринимательской деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12. Основы предпринимательской деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.12. Основы предпринимательской деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- составлять документы для регистрации индивидуального предпринимателя, малого предприятия;
- разрабатывать бизнес – план малого предприятия;
- определять целесообразность получения банковского кредита;

- рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия;
- планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;
- заполнять документы по учету хозяйственной деятельности индивидуального предпринимателя, малого предприятия;
- соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности.

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

- формы предпринимательской деятельности в соответствии с Гражданским кодексом РФ;
- содержание процедуры регистрации индивидуального предпринимателя, других форм малого предпринимательства;
- права и обязанности индивидуального предпринимателя;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные экономические показатели деятельности предприятия;
- назначение, структуру и содержание бизнес- плана;
- формы сотрудничества малых предприятий с другими предприятиями;
- формы расчетов в предпринимательстве;
- содержание отчетности индивидуального предпринимателя, других субъектов малого предпринимательства;

основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;

– составляющие коммерческой тайны.

Формируемые компетенции: ОК 01-09, дПК 12.01, 12.02

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Предпринимательская деятельность

Тема 1.1. Теоретические основы предпринимательской деятельности

Тема 1.2. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Предпринимательский риск

Тема 1.4. Бизнес-план малого предприятия

Тема 1.5 Затраты и финансовые результаты предпринимательской деятельности

Тема 1.6. Налогообложение

Тема 1.7. Взаимодействие предпринимательских структур с кредитными организациям

Тема 1.8. Деловая этика и культура предпринимательства

Тема 1.9. Коммерческая тайна

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.13. Деловая культура

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13. Деловая культура является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.13. Деловая культура входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- применять правила делового этикета;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами.

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

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

Формируемые компетенции: ОК 01- 06, дПК 13.01

Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Деловая культура, деловой этикет

Тема 2. Психологические основы делового общения

Тема 3. Конфликты в деловом общении

Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.14. Организация рекламной деятельности

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14. Организация рекламной деятельности является частью Профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.14. Организация рекламной деятельности входит в Профессиональный цикл ОПОП и изучается как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- применять основные средства распространения рекламы;
- планировать и организовывать рекламные мероприятия;
- применять полученные знания в практической деятельности

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

- цели, задачи, функции направления рекламной деятельности;
- виды и средства распространения рекламы;
- планирование и организацию рекламной деятельности.

Формируемые компетенции: ОК 01- 06, ПК 6.1, 6.3

Краткое содержание дисциплины

Раздел 1.Реклама в системе массовых коммуникаций

Тема 1.1. Реклама: цели, задачи, функции

Тема 1.2.Виды и средства рекламы

Тема 1.3.Планирование и организация рекламной деятельности

Тема 1.4.Психология рекламы

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции и

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

дПК 1.4. Организовывать подготовку морепродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции включает в себя:

Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья

Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места для обработки и подготовки мяса, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.4. Оценка качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП. 01.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов

Приготовление полуфабрикатов рубленой и котлетной массы

Обработка рыбы и морепродуктов

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

ПП. 01.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса

Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы

Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы

Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Приготовление полуфабрикатов из птицы

Приготовление котлетной массы птицы и изделий из неё. Оформление удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

дПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
 - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
 - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - декорирование 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 сложной холодной кулинарной продукции;
 - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления 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 песочного 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 режим , 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;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок и блюд из морепродуктов

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции включает в себя:

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Требования к качеству и виды обслуживания

Тема 1.1. Контроль безопасности продуктов и готовой холодной сложной кулинарной продукции

Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Раздел 2. Освоение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 2.1. Приготовление канапе

Тема 2.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок

Раздел 3. Освоение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 3.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 3.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса

Тема 3.3. Приготовление сложных холодных блюд из птицы

Раздел 4. Освоение технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 4.1. Приготовление сложных холодных соусов

УП. 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление канапе из теста в ассортименте

Приготовление закусок и салатов из овощей

Приготовление закусок из рыбы

Приготовление закусок зарубежной кухни из морепродуктов

Приготовление закусок из мяса и птицы

Приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов

Приготовление холодных блюд из мяса

Приготовление холодных блюд птицы

Приготовление растительных соусов. Приготовление фирменных соусов

ПП 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление канапе

Приготовление салатов

Приготовление закусок из рыбы и морепродуктов

Приготовление закусок из мяса

Приготовление закусок из птицы

Приготовление холодных блюд из овощей, грибов

Приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов

Приготовление холодных блюд из мяса

Приготовление холодных блюд из птицы, субпродуктов

Приготовление масляных смесей

Приготовление растительных соусов

Приготовление фирменных соусов

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

дПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд диетического питания.

2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции: 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

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;
- *выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд диетического питания;*
- *выбирать температурный режим и способы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;*

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;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии 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;
- тепловые способы обработки пищевых продуктов;
- процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов;
- организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной

продукции;

- технологию приготовления сложных горячих блюд диетического питания.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции включает в себя:

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Тепловая обработка продуктов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных супов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих супов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 1.5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 1.6. Технология приготовления сложных блюд из мяса

Тема 1.7. Технология приготовления сложных блюд из мяса домашней птицы

УП. 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление сложных горячих супов

Приготовление сложных горячих соусов

Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Приготовление сложных горячих блюд из рыбы

Приготовление сложных горячих блюд из мяса

Приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы

ПП. 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Виды работ:

Приготовление сложных горячих супов

Приготовление сложных горячих соусов

Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Приготовление сложных горячих блюд из рыбы

Приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов

Приготовление сложных горячих блюд из мяса

Приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы

Приготовление сложных горячих блюд из пернатой дичи

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции 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):

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.

дПК 4.5. *Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности*

2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов и *отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности*;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий *и изделий пониженной калорийности*;

-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 *и изделий пониженной калорийности*;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов *и изделий пониженной калорийности*;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

-*составлять технологические карты сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*;

знать:

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

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *мучных*

кондитерских изделий пониженной калорийности и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *мучных кондитерских изделий пониженной калорийности* и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и *изделий пониженной калорийности* и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- *правила составления технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*

-требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- *организации рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий включает в себя:

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Освоение технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика сырья и подготовка его к производству

Тема 1.2. Дрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1.4. Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов

Тема 1.5. Приготовление пирожных

Тема 1.6. Приготовление тортов

УП. 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Виды работ:

Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него

Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Приготовление сложных отечественных классических тортов

Приготовление сложных пирожных

Приготовление тортов

ПП. 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Виды работ:

Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление бисквитного теста и изделий из него

Приготовление песочного теста и изделий из него

Приготовление заварного теста и изделий из него

Приготовление слоеного теста и изделий из него

Приготовление пряничного теста и изделий из него

Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Приготовление сложных отечественных классических тортов

Приготовление сложных пирожных

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции 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):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

дПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов для диетического питания.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

-приготовления сложных, холодных и горячих десертов; расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов; приготовление сложных холодных и горячих десертов используя различные технологии, оборудования и инвентарь;

-приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление 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 решение 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;

- *использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов диетического питания;*

- *выбирать температурный режим и способы приготовления сложных холодных и горячих десертов диетического питания;*

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных 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;

- *организацию рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов;*

- *предварительную подготовку сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;*

- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов диетического питания.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов включает в себя:

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов

Тема 1.2. Организация рабочего места, производственный инвентарь, оборудование для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Тема 1.4. Технология приготовления фруктов в сиропе

Тема 1.5. Технология приготовления железированных холодных десертов

Тема 1.6. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов

Тема 2.1. Общие правила приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Организация рабочего места, производственный инвентарь, оборудование для приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Технология приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада

Тема 2.4. Технология приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле

Тема 2.5. Технология приготовления десертов из мягкого сыра, творога

УП. 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Виды работ:

Приготовление холодных десертов: кисели, желе, муссы

Приготовление холодных десертов: крема, тирамису, самбуки

Приготовление холодных десертов: чизкейк, щербет, взбитые сливки

Приготовление горячего десертов: яблоки печеные, жаренные в тесте, шарлотка, блинчики с вареньем

Приготовление горячего десертов: каши сладкие, пудинги, запеканки, воздушные пироги (суфле)

ПП. 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Виды работ:

Приготовление горячего десерта «яблоки печеные, яблоки, жаренные в тесте»

Приготовление горячего десерта «блинчики с вареньем», воздушные пироги (суфле)

Приготовление горячего десерта каши сладкие, пудинги, запеканки

Приготовление горячего десерта «бабка яблочная» (шарлотка), «гренки с фруктами» (крутоны)

Приготовление холодных десертов: кисели, желе, муссы

Приготовление мороженого

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

дПК 6.6. Обеспечение безопасности труда на производственном участке.

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей
- *правила безопасности труда на производственном участке.*

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения включает в себя:

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Раздел 1. Принципы и виды планирования

Тема 1.1. Планирование производства

Тема 1.2 Организация работы производственных цехов

Раздел 2. Правила и принципы работы трудового коллектива

Тема 2.1. Организация работы трудового коллектива

УП 06.01 Организация работы структурного подразделения

Виды работ:

Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

Расчет производственной мощности цеха

Расчет калькуляции блюд

Расчет численности работников на ПОП

Составление плана-меню

Составление отчетности

ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения

Планирование работы структурного подразделения

Расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте

Ведение табеля учета рабочего времени работников

Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений

Заполнение бракеражного журнала

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар (ПК):

ПК 7.1 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей, грибов

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, круп и бобовых

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 7.4 Готовить и оформлять простые блюда из теста с фаршем

ПК 7.5 Готовить простые холодные и горячие супы

ПК 7.6 Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 7.8 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 7.9 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 7.10 Готовить и оформлять бутерброды

ПК 7.11 Готовить и оформлять салаты и винегреты

ПК 7.12 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7.13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие блюда и закуски.

ПК 7.14 Готовить простые горячие и холодные напитки

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-организации процесса приготовления простых блюд из овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов; из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

уметь:

-определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению простых блюд;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд;
-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья;
-способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд;
-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
-правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд;
-температуру подачи готовых блюд.

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар включает в себя:

МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд

Раздел 1. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья и обработка овощей, грибов и пряностей

Тема 1.2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

Тема 2.1. Приготовление блюд из круп и риса. Простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий

Тема 2.2. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога

Тема 2.3. Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем

Раздел 3. Приготовление и оформление простых супов и соусов

Тема 3.1. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление и оформление простых супов

Тема 3.2. Приготовление простых холодных и горячих соусов

Раздел 4. Приготовление и оформление блюд из рыбы

Тема 4.1. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Тема 4.2. Приготовление и оформление простых блюд из морепродуктов

Раздел 5. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 5.1. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Тема 5.2. Приготовление простых холодных и горячих соусов

Тема 5.3. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 6.1. Приготовление и оформление бутербродов, простых холодных блюд

Тема 6.2. Приготовление и оформление салатов и простых холодных закусок

Раздел 7. Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков

Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Тема 7.2. Приготовление и оформление простых горячих и холодных напитков

УП. 07.01 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

Виды работ:

Приготовление блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из фаршированных овощей и грибов.

Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп и риса. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы и макаронных изделий

Приготовление вареников, пельменей. Приготовление чебуреков и мантов. Приготовление пирогов и пирожков с различными начинками

Приготовление заправочных супов и соусов

Приготовление простых блюд из рыбы

Приготовление и оформление блюд из кальмаров и креветок

Приготовление простых блюд из мяса

Приготовление простых блюд из домашней птицы

Приготовление и оформление бутербродов и холодных блюд. Приготовление и оформление салатов и холодных закусок

Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков

ПП. 07.01 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар

Виды работ:

Приготовление блюд и гарниров из круп и риса. Приготовление простых блюд и гарниров из бобовых и кукурузы, макаронных изделий

Приготовление блюд из яиц и творога

Приготовление пирожков и пирогов с различными начинками

Приготовление заправочных супов

Приготовление и оформление простых сладких супов. Приготовление и оформление простых холодных супов

Приготовление простых холодных соусов и простых горячих соусов

Приготовление простых блюд из жареной и запеченной рыбы

Приготовление простых блюд из котлетной массы

Приготовление блюд из рыбы осетровых пород. Приготовление блюд из морепродуктов.

Приготовление простых блюд из тушеного, жареного и запеченного мяса

Приготовление простых блюд из рубленой и котлетной массы. Приготовление простых блюд из мясных продуктов

Приготовление простых блюд из тушеной домашней птицы

Приготовление простых блюд из жареной и запеченной домашней птицы

Приготовление простых блюд из рубленой и котлетной массы

Приготовление и оформление бутербродов, канапе. Приготовление простых холодных закусок и блюд

Приготовление салатов из свежих и отварных овощей. Приготовление салатов из рыбных продуктов. Приготовление салатов из мясных продуктов и мяса птицы.

Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд Приготовление горячих и холодных напитков

Аннотация к рабочей программе производственной преддипломной практики ПДП Производственная практика (преддипломная)

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

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

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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

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.

Объём производственной преддипломной практики – **144 часа**.

Виды работ:

Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания.

Тема 2. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара) или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.