

Программы гуманитарного и социально-экономического цикла

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

– 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;

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа-22 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

РАЗДЕЛ 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1 Становление и развитие философии от античности до новейшего времени

Тема 1.2. Философия Нового и новейшего времени.

РАЗДЕЛ 2. Человек в мире и мир человека

Тема 2.1 Человек как главная философская проблема

Тема 2.2 Проблема

Тема 2.3 Философия и научная картина мира

Тема 2.4. Учение о познании сознания.

Тема 2.5 Философия и религия

Тема 2.6 Философия и искусство

Тема 2.7 Философия и глобальные проблемы современности.

Аннотация программы учебной дисциплины ОГСЭ 02 История по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- 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 и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 70 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 48 часов, из них:

Теоретические занятия – 34 часа

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа-22 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. У истоков Российской государственности

Тема 1.1. Распад СССР

Тема 1.2. Российская экономика на пути к рынку

Тема 1.3. Политическая жизнь России в 90-е годы XX века

Тема 1.4 Духовная жизнь России в 90-е годы XX века

Раздел 2. Геополитическое положение и внешняя политика России в конце XX - начале XXI века

Тема 2.1. Положение России в мире

Тема 2.2. Близкое зарубежье

Тема 2.3. Дальнее зарубежье

Тема 2.4 Россия на пороге XXI века

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 03 Иностранный язык
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 **Иностранный язык** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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.

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 240 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 162 часа, из них:

Теоретические занятия – 20 часов

Практические занятия – 142 часа

Внеаудиторная самостоятельная работа-78 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1 Коррективный фонетический курс.

Тема 2 Поездка за границу.

- Тема 3** Деловое общение и корреспонденция
Тема 4 Моя профессия- технолог
Тема 5 Русская кухня
Тема 6 Приготовление пищи
Тема 7 Как и что едят в США и Великобритании
Тема 8 Кухни народов мира
Тема 9 Здоровое питание
Тема 10 Сервировка стола и обслуживание

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 04 Физическая культура
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в учреждениях среднего профессионального образования, по программам подготовки специалистов среднего звена технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический.

1.3. 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;

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

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 324 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 162 часа, из них:

Теоретические занятия – 10 часов

Практические занятия – 152 часа

Внеаудиторная самостоятельная работа- 162 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема 2.1. Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование

Тема 2.2 Эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м

Тема 2.3. Бег по прямой с различной скоростью

Тема 2.4. Бег на дистанцию 2000 м (девушки) 3000 м (юноши)

Тема 2.5. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 3.1. Волейбол. Техника безопасности игры. Правила игры.

Тема 3.2. Передачи мяча

Раздел 4. Гимнастика

Тема 4.1. Общеразвивающие упражнения

Раздел 5. Баскетбол

Тема 5.1. Правила игры. Техника безопасности игры

Раздел 6. Лыжная подготовка

Тема 6.1. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях

Тема 6.2. Техника и методика обучения способом передвижения на лыжах.

Техника лыжных ходов

Тема 6.3. Изучение элементов горнолыжной техники (повороты, торможения, техника подъема и торможения, стойки при спусках)

Раздел 7. Гимнастика

Тема 7.1. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний

Тема 7.2. Висы и упоры

Тема 7.3. Общеразвивающие упражнения

Раздел 8. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 8.1. техника безопасности. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп

Раздел 9. Теоретическая часть

Тема 9.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Раздел 10. Легкая атлетика

Тема 10.1. Эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м

Тема 10.2. Бег на дистанцию 2000 м (девушки) 3000 м (юноши)

Тема 10.3. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Тема 10.4. Прыжки в высоту способами «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной

Раздел 11. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 11.1. Техника безопасности игры.

Правила игры. Игра по упрощенным правилам волейбола Игра по правилам перемещения

Тема 11.2. Подача мяча

Тема 11.3. Тактика нападения

Тема 11.4. Тактика защиты

Тема 11.5. Прием мяча. Блокирование

Раздел 13. Лыжная подготовка

Тема 13.1. Повторение элементов горнолыжной техники (повороты, торможения, техника подъема и торможения, стойки при спусках)

Тема 13.2. Обучение полуконьковому лыжному ходу. Обучение поворотам и торможениям на лыжах. Прохождение дистанции до 4 км.

Тема 13.3. Обучение технике скользящему коньковому лыжному шагу.

Прохождение дистанции до 5 км

Тема 13.4. Обучение технике работы рук в коньковом лыжном ходе.

Прохождение дистанции до 5 км.

Раздел 14. Спортивные игры. Баскетбол.

Тема 14.1. Правила игры. Техника безопасности игры. Ловля и передача мяча

Тема 14.2. Ведение мяча

Тема 14.3. Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом)

Раздел 15. Гимнастика

Тема 15.1. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики

Тема 15.2. Воспитание гибкости.

Раздел 16. Теоретическая часть

Тема 16.1. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 16.2. Психологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Раздел 17. Легкая атлетика

Тема 17.1. Прыжки в высоту способами «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», Перекидной

Тема 17.2. Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Тема 17.3. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)

Раздел 18. Спортивные игры. Волейбол.

Тема 18.1. Подача мяча

Тема 18.2. Тактика нападения

Тема 18.3. Прием мяча. Блокирование

Раздел 19. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 19.1. Тактика защиты. Прием техники защиты – перехват. Приемы, применяемые против броска. Накрывание. Тактика нападения

Раздел 20. Лыжная подготовка

Тема 20.1. Тактика лыжных гонок. Совершенствование техники лыжных ходов и использование их на рельефе местности. Прохождение дистанции до 5 км

Тема 20.2. Выполнение учебного норматива в лыжных гонках на дистанциях: 5 км (девушки), 10 км (юноши) без учета времени

Раздел 21. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 21.1. Упражнения на тренажерах

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОГСЭ 05 Выпускник в условиях рынка труда
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 46 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 32 часа, из них:

Теоретические занятия – 22 часа

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа - 14 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение. Региональный рынок труда. Требования к персоналу.

Раздел 1. Профессиональная деятельность и ее субъекты

Тема 1.1 Характеристика профессий с точки зрения гарантий трудоустройства

Тема 1.2 Профессиограмма

Раздел 2. Профессиональная карьера

Тема 2.1 Типы и виды профессиональной карьеры

Тема 2.2 Система факторов, участвующих в формировании карьеры

Тема 2.3. Профессиональная карьера

Раздел 3 Самомаркетинг

Тема 3.1 Трудовой человеческий капитал

Тема 3.2 Стратегии самомаркетинга

Тема 3.3. Эффективные коммуникации

Раздел 4 Технология поиска работы

Тема 4.1 Технология сбора и анализ информации о вакансиях

Тема 4.2. Самопрезентация. Резюме.

Тема 4.3. Адаптация к рынку труда

Тема 4.4. Технология прохождения собеседования

Тема 4.5. Профессиональная адаптация (как сохранить работу).

Раздел 5. Нормативно-правовая база трудовых отношений

Тема 5.1. Правоотношения в сфере труда

Тема 5.2. Трудовые права молодежи

Программы естественнонаучного цикла

Аннотация программы учебной дисциплины ЕН 01 Математика по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественно-научный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

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

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 164 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 112 часов, из них:

Теоретические занятия – 56 часов

Практические занятия – 56 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 52 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Линейная алгебра

Тема 2. Векторная алгебра

Тема 3. Дифференциальное исчисление

Тема 4. Интегральное исчисление

Тема 5. Последовательности и ряды

Тема 6. Теория вероятности и математическая статистика

Аннотация программы учебной дисциплины

ЕН 02 Экологические основы природопользования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и

общий естественно-научный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

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

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 46 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 32 часа, из них:

Теоретические занятия – 28 часов

Практические занятия – 4 часа

Внеаудиторная самостоятельная работа- 14 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1. Основы Российского природоохранного законодательства

Тема 1.2. Природные ресурсы и их рациональное использование

Тема 1.3. Глобальные проблемы экологии

Раздел 2. Правовые, экономические и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ЕН 03 Химия
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы:

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

1.2. Место учебной дисциплины: дисциплина «Химия» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин

1.3. Цели общеобразовательной учебной дисциплины:

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

навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 140 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 96 часов, из них:

Теоретические занятия – 76 часов

Практические занятия – 20 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа – 44 часа

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Физическая и коллоидная химия

Тема 1.1. Основные понятия, законы и теории химии

Тема 1.2. Строение вещества

Тема 1.3. Химическая термодинамика

Тема 1.4. Химическая кинетика. Катализ

Тема 1.5. Растворы электролитов

Тема 1.6. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.7. Дисперсные и коллоидные системы

Тема 1.7.1. Введение в коллоидную химию

Раздел 2. Аналитическая химия

Тема 2.1. Введение в аналитическую химию

Тема 2.2. Качественный анализ

Тема 2.3. Количественный анализ

Раздел 3. Органическая химия

Тема 3.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 3.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 3.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 3.4. Азотсодержащие органические соединения.

Программы общепрофессиональных дисциплин

Аннотация программы

учебной дисциплины

ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего

профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности СПО Технология продуктов общественного питания.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии, классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 64 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 44 часа, из них:

Теоретические занятия – 30 часов

Практические занятия – 14 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 20 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Общая микробиология.

Тема 2. Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов

Тема 3. Физиология микроорганизмов.

Тема 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 4 Экология микроорганизмов

Тема 5 Микробиология основных пищевых продуктов

Тема 6. Патогенные микроорганизмы в пищевых продуктах

Тема 7. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 8. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания

Тема 9. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Тема 10. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация

Аннотация программы учебной дисциплины ОП 02 Физиология питания по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология

продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 82 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 16 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 26 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 2. Пищеварение и усвояемость

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Тема 4. Питание различных групп населения

Тема 5. Особенности питания детей и подростков

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях 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 сопроводительных документов на различные группы продуктов.

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка –90 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 62 часа, из них:

Теоретические занятия – 44 часа

Практические занятия – 18 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 28 часов

Промежуточная аттестация – экзамен (3 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Ассортимент продовольственных товаров

Тема 1.2. Общие требования к качеству сырья и продуктов

Тема 1.3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 1.4. Методы контроля качества продуктов при хранении

Тема 1.5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

Раздел 2. Контроль запасов и сырья на предприятиях питания

Тема 2.1. Виды снабжения

Тема 2.2. Виды складских помещений и требования к ним

Тема 2.3. Техническое обслуживание холодильного, механического и весового оборудования

Тема 2.4. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

Тема 2.5. Правила оценки состояния запасов на производстве

Тема 2.6. Приемка продуктов и сырья на предприятиях питания

Тема 2.7. Инвентаризация запасов продуктов и сырья

Аннотация программы учебной дисциплины ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 132 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 90 часов, из них:

Теоретические занятия – 64 часа

Практические занятия – 26 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа - 42 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия

Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.

Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем

Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.

Тема 2.2. Информационные системы.

Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 3.2. Технология обработки графической информации

Тема 3.3. Компьютерные презентации

Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.

Тема 4.1. Компьютерные сети

Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет

Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности

Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 05 Метрология и стандартизация
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 82 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:
Теоретические занятия – 50 часов
Практические занятия – 6 часов
Внеаудиторная самостоятельная работа- 26 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Введение

Тема 2. Основы метрологии.

Тема 3. Основы технического нормирования и стандартизации

Тема 4. Основы управления качества продукции

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:
уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 82 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 56 часов, из них:

Теоретические занятия – 50 часов

Практические занятия – 6 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 26 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Право и экономика

Тема 1.1. Ведение. Основы права

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 1.3 Право собственности

Тема 1.4 Правовое регулирование договорных отношений. Гражданско-правовой договор.

Тема 1.5. Экономические споры.

Раздел 2. Труд и социальная защита

Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права.

- Тема 2.2** Правовое регулирование занятости и трудоустройства.
Тема 2.3. Трудовой договор.
Тема 2.4 Рабочее время и время отдыха.
Тема 2.5 Заработная плата
Тема 2.6. Трудовая дисциплина
Тема 2.7 Материальная ответственность сторон трудового договора.
Тема 2.8 Трудовые споры.
Тема 2.9 Социальное обеспечение граждан
Раздел 3. Административное право.
Тема 3.1 Административные правонарушения и административная ответственность.

**Аннотация программы
учебной дисциплины**

**ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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;

знать:

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 94 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 64 часа, из них:

Теоретические занятия – 44 часа

Практические занятия – 20 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 30 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (8 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины**Раздел 1. Основы экономики**

Тема 1.1. Экономика как система общественного производства

Тема 1.2. Экономические системы и рыночные структуры

Тема 1.3. Спрос, предложение, цена, их сущность и взаимосвязь

Тема 1.4. Производственные фонды и издержки производства в общественном питании

Тема 1.5. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 1.6. Выпуск продукции и товароборот предприятий общественного питания

Тема 1.7. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2. Предприятие как объект управления и контроля

Тема 2.3. Управление производственным персоналом на предприятиях общественного питания

Тема 2.4. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания и организация оплаты труда работников

Тема 2.5. Коммуникации в управлении

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания

Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания

Тема 3.3. Разработка комплекса маркетинга

Тема 3.4. Стратегический маркетинг

Аннотация программы учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 52 часа, из них:

Аудиторная нагрузка – 36 часов, из них:

Теоретические занятия – 26 часов

Практические занятия – 10 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 16 часов

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (4 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Трудовое законодательство РФ

Тема 2. Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях

Тема 3. Организация работы по охране труда на предприятии

Тема 4. Производственная санитария

Тема 5. Производственный травматизм

Тема 6. Пожарная безопасность. Электробезопасность

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в рамках подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл ОПОП по специальности «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 100 часов, из них:

Аудиторная нагрузка – 68 часов, из них:

Теоретические занятия – 40 часов

Практические занятия – 28 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа- 32 часа

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (6 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

**Аннотация программы
учебной дисциплины
ОП 10 Основы проектно-исследовательской деятельности
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. 1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина «Основы проектно-исследовательской деятельности» входит в профессиональный цикл

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">- определять проблему и вытекающие из нее задачи;- самостоятельно осуществлять поиск информационного материала;- составлять индивидуальный рабочий план;- анализировать полученные данные и делать выводы;- выбирать соответствующую форму проектного продукта и оформлять результаты проектной деятельности;- проводить рефлексию своей деятельности и оценивать работу по критериям оценивания;- выступать с докладом и вести дискуссию по теме своей работы.	<ul style="list-style-type: none">-- виды различных исследовательских работ;- структуру научно-исследовательской и проектной работы;- методы научного исследования.

1.4 Объем учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка – 46 часов, из них:

Аудиторная нагрузка –34 часа, из них:
Теоретические занятия – 24 часа
Практические занятия – 10 часов
Внеаудиторная самостоятельная работа- 12 часов
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (1 семестр)

1.5 Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 1.1. Методические основы научно-исследовательской деятельности

Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса

Тема 1.3. Планирование и организация исследовательской деятельности.

Раздел 2 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Тема 2.1. Учебный проект. Типы проектов

Тема 2.2. Формулирование темы. Постановка цели.

Тема 2.3. Планирование деятельности.

Тема 2.4. Работа с литературой

Тема 2.5. Структура проекта. Работа над рукописью исследования.

Тема 2.6. Оценивание проекта

Тема 2.7. Защита проекта. Презентация

Программы профессиональных модулей

Аннотация программы

Профессионального модуля

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).

Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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 овощей, рыбы, мяса и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса 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;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и овощей;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и овощей;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и овощей 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, птицы и овощей для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, овощей, утиной и гусиной печени;

Знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени, овощей 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, домашней птицы и овощей;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, печени и овощей;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы и овощей для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы и овощей;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, домашней птицы и овощей;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и овощей;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы и овощей для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 246 часов, из них:

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 246 часов

Учебная практика -36 часов

Производственная практика – 54 часа

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (6 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 и супов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).

Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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;
- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных супов и соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и супов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, супов, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд, супов 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, супов и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, супов 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, супов и соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 288 часов, из них:

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 288 часов

Учебная практика -36 часов

Производственная практика – 54 часа

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (6 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 2.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).

Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных 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 ресторанах (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 различных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, разных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 594 часа, из них:

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции– 594 часа

Учебная практика -108 часов

Производственная практика –72 часа

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (6 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).

Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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 приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 558 часов, из них:

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий – 558 часов

Производственная практика – 180 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (7 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).

Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции;

-оформлять документацию;

знать:

-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

-методы приготовления сложных и холодных и горячих десертов;

-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

-технологии 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 и хранения сложных холодных и горячих десертов;

-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
-требования безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 146 часов, из них:
МДК.05.01 **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**– 146 часов
Учебная практика –36 часов
Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (8 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания).
Уровень образования - среднее общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. 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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 132 часа, из них:

МДК.06.01 **Управление структурным подразделением организации**– 132 часов

Учебная практика –36 часов

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (8 семестр)

**Аннотация программы
Профессионального модуля
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Технология продукции общественного питания

Основные виды профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Основные профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей приправ.
ПК 7.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.3	Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.5	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.7	Готовить бульоны, отвары, простые холодные и горячие супы, соусы.
ПК 7.8	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.9	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов,

	сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.10	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, простые холодные блюда.
ПК 7.11	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, напитки.

1.2. 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:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;

уметь:

- Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления п/ф.
- Обрабатывать различными методами сырье и продукты.
- Использовать различные технологии в приготовлении п/ф.
- Выбирать способы хранения п/ф с соблюдением температурного режима.
- Охлаждать, замораживать и размораживать отдельные компоненты для блюд
- Использовать различные технологии приготовления и оформлять блюд и гарниров
- Оценивать качество готовых блюд и гарниров

- Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд

знать:

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству основных и вспомогательных пищевых продуктов
- Технику обработки основного сырья
- Температурный режим и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении п/ф.
- Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству п/ф.
- Температурный режим и правила приготовления блюд и изделий массового спроса
- Правила проведения бракеража
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров массового спроса.
- Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем профессионального модуля – 486 часов, из них:

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса – 118 часов

МДК. 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. - 368 часов

Учебная практика –252 часа

Производственная практика – 144 часа

Промежуточная аттестация – экзамен квалификационный (4 семестр)