

Профессиональное образовательное частное учреждение
«АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

СОГЛАСОВАНО

Председатель Президиума Совета
Астраханского облрыболовпотребсоюза


Л.Г.Ланцман
«А» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПОЧУ «Астраханский
кооперативный техникум экономики и
права»


А.А.Лепёхин
«А» августа 2015г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(Программа подготовки специалистов среднего звена)

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог
Базовый уровень подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация разработчик: ПОЧУ «Астраханский кооперативный техникум экономики и права»

Разработчики:

Методист Астраханского кооперативного техникума экономики и права Лукина Ольга Владимировна

Методист Астраханского кооперативного техникума экономики и права Бобко Лариса Анатольевна

Председатель цикловой комиссии «Товароведение и технология продукции общественного питания» Попова Любовь Ивановна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии «Товароведение и технология продукции общественного питания». Протокол № 1 от 27 августа 2015 года.

Принята на заседании педагогического совета техникума. Протокол №1 от 27 августа 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ППССЗ, реализуемая Профессиональным образовательным частным учреждением «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1.Цель ППССЗ

1.2.Срок освоения ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.32.1.Область профессиональной деятельности выпускника

2.2.Объекты профессиональной деятельности

3. Компетенции выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.1 Годовой календарный учебный график.

4.2 Учебный план подготовки СПО по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Аннотации программ учебной и производственной практик (по профилю, преддипломной).

5.Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1 Контроль оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

1. Общие положения

1.1 ППССЗ, реализуемая Профессиональным образовательным частным учреждением «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» (далее-Техникум) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОСЗ+ СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

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

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Приказ Министерства образования и науки России от 22.04.2014 № 384;

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

-Нормативно-методические документы Министерства образования и науки России и Министерства образования и науки Астраханской области.

-Устав Техникума

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3.1 Цель ППССЗ

Целью разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО

1.3.2 Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе полного общего образования - 1 год 10 месяцев.

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

За весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции

общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

2.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

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

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.4 Задачами профессиональной деятельности выпускника являются:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии «Повар».

3. Компетенции выпускника СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

5.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

5.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

5.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.4.1. 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.

5.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

5.4.3. 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.

5.4.4. 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.

5.4.5. 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.

5.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

5.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реализация данной ППССЗ регламентируется:

- годовым календарным учебным графиком
- учебным планом;
- рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин;
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Годовой календарный учебный график.

График учебного процесса включает теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, а также каникулы.

4.2. Учебный план подготовки СПО по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Учебный план составлен с учетом общих требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

В учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций, общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Перечень и последовательность дисциплин в вариативных частях учебных циклов сформирована техникумом. Для каждой дисциплины и практики указаны формы промежуточной аттестации.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

АННОТАЦИИ

рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Преподавателями Профессионального образовательного частного учреждения «Астраханский кооперативный техникум экономики и права» разработан комплект программ по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

Программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Содержание программы структурировано на основе компетентного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

В реальном учебном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется не только при освоении раздела «Язык и речь», но и при изучении фонетики, лексики, словообразования, морфологии, синтаксиса, поскольку при изучении названных разделов большое внимание уделяется употреблению единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью.

Совершенствованию коммуникативных умений, речевых навыков и культуры речи способствует подготовка обучающимися устных выступлений, рефератов, информационная переработка текста (составление плана, тезисов, конспектов, аннотаций и т.д.).

Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенции формируются в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка, умения пользоваться различными лингвистическими словарями, обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование культуроведческой компетенции может проходить в процессе работы над специально подобранными текстами, отражающими традиции, быт, культуру русского и других народов.

Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Особое значение придается изучению профессиональной лексики, терминологии, развитию навыков самоконтроля и потребности обучающихся обращаться к справочной литературе (словарям, справочникам и др.).

При изучении русского языка как базового учебного предмета решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Содержание программы ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития человека.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 25 часов, консультации-14 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

Программа учебной дисциплины Литература предназначена для изучения литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о современном состоянии развития литературы и методах литературы как науки;

- знакомство с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

- воспитание убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

- применение знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

При изучении литературы как профильного учебного предмета перечисленные выше цели дополняются решением задач формирования гуманитарно-направленной личности: развитие образного мышления, накопление опыта эстетического восприятия художественных

произведений, понимания их связи друг с другом и с читателем в контексте духовной культуры человечества.

Программа и при базовом обучении предполагает дифференциацию уровней достижения учащимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, в освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 51 час, консультации-8 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» (Английский язык)

Рабочая программа учебной дисциплины Английский язык предназначена для изучения курса английского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; в т. ч. практические занятия-78 часов, самостоятельной работы обучающегося 31 час, консультации-8 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История»

Программа учебной дисциплины История предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Содержание учебного материала структурировано по проблемно-хронологическому или проблемному принципу с учетом полученных обучающимися знаний и умений в общеобразовательной школе.

Проводится сравнительное рассмотрение отдельных процессов и явлений отечественной и всеобщей истории, таких, как социально-экономические и политические отношения в странах Европы и на Руси в раннее Средневековье, политическая раздробленность и формирование централизованных государств, отношения светской и церковной властей, история сословно-представительных органов, становление абсолютизма, индустриализация и др. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран.

Особое значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв.

Значительная часть материала посвящена роли географической среды и климата, путей и средств сообщения, особенностям организации поселений и жилищ, одежды и питания, то есть тому, что определяет условия жизни людей. Обращается внимание на формы организации общественной жизни (от семьи до государства) и «механизмы» их функционирования. Знакомство с религиозными и философскими системами осуществляется с точки зрения «потребителя», то есть общества их исповедующего, показывается, как та или иная религия или этическая система определяла социальные ценности общества.

Важное значение придается освещению «диалога» цивилизаций, который представлен как одна из наиболее характерных черт всемирно-исторического процесса XIX—XXI вв. Подобный подход позволяет избежать дискретности и в изучении новейшей истории России.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 51 час, консультации-8 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

**Аннотация рабочей программы
общеобразовательной дисциплины «Обществознание»
(вкл. экономику и право)**

Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- овладение системой знаний об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;
- овладение умением получать и осмысливать социальную информацию, освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;
- формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами поведения, установленными законом.

В содержание программы включен материал по основам философии, экономики, социологии, политологии и права.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часов, консультации-11 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Химия»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- применять основные законы химии для решения задач
- записывать уравнения химических реакций

- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций
- проводить качественные реакции на неорганических и органических веществах
- давать характеристику отдельным классам неорганических и органических соединений
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии
- теоретические основы общей, неорганической и органической химии
- классификацию химических реакций и закономерности и протекания
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов
- окислительно – восстановительные реакции, реакции ионного обмена
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения
- характеристики различных классов неорганических и органических веществ
- свойства растворов, органических и высокомолекулярных соединений
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; в т.ч. практические занятия-19 часов, самостоятельной работы обучающегося 28 часов, консультации-11 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Биология»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с хронологическими таблицами
- работать с микроскопом,
- сравнивать растительную, животную, грибную и бактериальную клетки
- составлять родословные карты
- решать задачи на законы Менделя
- строить вариационную кривую
- составлять таблицы по основным направлениям охраны окружающей среды

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле
- основные положения учения о клетке
- виды размножения и развитие организмов
- основы генетики и селекции
- эволюционное учение
- взаимоотношения организма и среды

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; в т.ч. практические занятия-26 часов, самостоятельной работы обучающегося 31 час, консультации-8 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

Программа учебной дисциплины Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа дисциплины «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала

работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

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

Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; в т. ч. практические занятия- 109 часов, самостоятельной работы обучающегося 55 часов, консультации-4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

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

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

Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития обучающихся средствами предмета Основы безопасности жизнедеятельности;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации обучающихся.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» изучение раздела «Основы обороны государства и воинская обязанность» является обязательным только для лиц мужского пола. Кроме того, в конце учебного года для обучающихся мужского пола проводятся пятидневные учебные сборы (40 часов), сочетающие разнообразные формы организации теоретических и практических занятий.

В итоге, у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения; девушки получают сведения в области медицины, здорового образа жизни, оказания первой медицинской помощи при различных травмах.

Таким образом, рабочая программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у обучающихся системы знаний, умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

- умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность в сфере безопасной жизнедеятельности;

- умений оценивать и корректировать свое поведение в окружающей среде на основе выполнения экологических требований, участвуя в проектной деятельности, учебно-исследовательской работе;

- умений отстаивать свою гражданскую позицию, осознанно осуществлять выбор пути продолжения образования или будущей профессии.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; в т.ч. практические занятия-24 часа, самостоятельной работы обучающегося 27 часов, консультации- 8 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

Программа учебной дисциплины Математика предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Математика изучается как базовый учебный предмет.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно-научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 435 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часов; самостоятельной работы обучающегося 131 час, консультации- 14 часов. Итоговая аттестация проходит в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физика»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке специалистов среднего звена.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать законы физики при объяснении различных явлений в природе и технике, описывать и объяснять физические явления и свойства тел; приводить примеры практического использования физических знаний;
- выдвигать гипотезы и строить модели, 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; физическая теория даёт возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать ещё неизвестные явления;
- решать задачи на основе изученных законов и с применением известных формул;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- пользоваться Международной системой единиц при решении задач;
- переводить единицы физических величин в единицы СИ;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды.
- пользоваться необходимой учебной и справочной литературой, другими источниками информации;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- давать морально-этическую оценку использованию научных достижений;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы теории курса физики; обозначения и единицы физических величин в СИ;
- физический смысл универсальных физических констант;
- о физических явлениях;
- о физических опытах;
- о физических понятиях, физических величинах;
- о физических законах; о физических теориях.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 255 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов; в т.ч. практические занятия-24 часа, самостоятельной работы обучающегося 81 час, консультации-4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» предназначена для изучения информатики и информационно-компьютерных технологий в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль

информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;

- информация и информационные процессы;

- средства информационно-коммуникационных технологий;

- технологии создания и преобразования информационных объектов;

- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практических занятий с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность - знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практических работ обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часа; в т.ч.

практические занятия-48 часов, самостоятельной работы обучающегося 43 часа, консультации-4 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА Аннотация программы учебной программы «Основы философии»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для изучения общие представления о философии в учреждениях среднего профессионального образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

Рабочая программа входит в общий гуманитарный социально-экономический цикл.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной 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.

Содержание дисциплины: Специфика философии, ее предмет, функции, значение для жизни человека и общества. Особенности философского мышления. Человеческая мысль как главный инструмент философа. Свобода и рефлексия как важнейшие атрибуты философии. Основы философского понимания мира: Бытие, материя, сознание, познание, диалектика. Бытие и познание как важнейшие философские проблемы и пути их решения с точки зрения рационализма и иррационализма. Отношения философии с наукой религией и искусством, сходства и отличия. Философия как особая форма культуры. Представления о философии в современном обществе, философия как самостоятельный взгляд на жизнь. Основные этапы и развития философии. Философия древнего востока (Индия, Китай). Греческая античная философия - (Аристотель, Платон). Развитие философии в средние века, влияние религии на европейскую средневековую философию (Фома Аквинский). Гуманизм и Антропоцентризм европейской философии эпохи возрождения. Эмпиризм и Рационализм и их влияние на Европейскую философию нового времени. Идеология просвещения и ее значение для развития философии. Немецкая

классическая философия, общая характеристика, Кант и Гегель как ярчайшие представители. Развитие философии в 19 веке, возникновение Позитивизма и Марксистской философии. Развитие философии в России: А.Н. Радищев, П.Я. Чаадаев. Философские взгляды славянофилов, западников и народников. Философские позиции Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого. Российская философия к 19 начала 20 века на примере Н.В. Федорова, В.С. Соловьева и Н.А. Бердяева. Познание человека как центральная проблема философии. Проблема человека в истории философии, философский взгляд на сущность человека. Философский подход к сознанию, деятельности и социальности как важнейшим факторам развития и становления человека. Общество как предмет исследования философии, его специфика и состав. Философское осмысление исторического развития человеческого общества. Философия в современном мире. Философское осмысление научно технического прогресса. Сциентизм и антисциентизм как философские мировоззренческие концепции. Философский взгляд на современные глобальные проблемы и будущее человечества.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов, консультации- 4 часа. Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- международные отношения в XX и XXI вв.;
- социально-экономическое и политическое развитие России в XX и XXI вв.;
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- развитие Европейских стран в XX веке;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в XX – начале XXI в.;

-основы функционирования колониальных систем в индустриальную эпоху;

-развитие научно-технического прогресса;

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

- 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 4 часов, консультации - 2 часа. Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Иностранный язык»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Содержание дисциплины: Формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу. Лексика в рамках обозначенной тематики и проблематики общения 4-х обязательных разделов, каждый из которых соответствует определенной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы). Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и

служебные части речи. Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; в т.ч. практические-162 часа, самостоятельной работы обучающегося 16 часов, консультации-2 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Культура речи и стилистика»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс «Культура речи и стилистика» нацелен на повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования языка, письменной и устной его разновидностях.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения,
- устанавливать речевой контакт,
- обмениваться информацией с другими членами языкового коллектива, связанными с говорящим различными социальными отношениями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: продуцирование связных, правильно построенных монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуации общения.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов (из них лабораторно-практических - 10 часов); самостоятельной работы обучающегося 14 часов, консультации-4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Физическая культура»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 162 часа; в т.ч. практические занятия-160 часов, самостоятельной работы 162 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Математика»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина относится к группе дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.

В результате изучения обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

В результате изучения обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении 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;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Содержание дисциплины: Основы дискретной математики. Множества и отношения. Основные понятия теории графов. Матрицы и определители. Система линейных алгебраических уравнений. Матричная запись и их решение. Комплексные числа. Геометрический смысл пространств R^2 и R^3 . Прямая и плоскость. Кривые второго порядка. Введение в математический анализ. Область определения функции. Предел функции. Непрерывность функции. Кривые безразличия, спроса и предложения. Дифференциальное исчисление функции одной переменной. Дифференциал функции. Исследование функций и построение их графиков.

Эластичность функции. Интегральное исчисление. Приемы интегрирования. Формула Ньютона-Лейбница. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных. Частные производные и полный дифференциал. Касательная плоскость и нормаль к поверхности. Экстремум функции нескольких переменных. Дифференциальные уравнения. Дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Пространство элементарных событий. Алгебра событий. Элементарная теория вероятностей. Методы вычисления вероятностей. Условная вероятность. Формула полной вероятности. Схема Бернулли. Случайные величины. Дискретные и непрерывные случайные величины. Функция распределения и ее свойства. Нормальное распределение и его свойства. Закон больших чисел. Статистическое описание результатов наблюдений. Статистические методы обработки результатов наблюдений. Коэффициент корреляции, корреляционное отношение, их свойства и оценки. Метод наименьших квадратов. Проверка гипотез.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 40 часов; в т.ч. практические занятия-12 часов; самостоятельной работы 14 часов, консультации- 6 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина относится к группе дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.

Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.

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 дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часа; самостоятельной работы 12 часов, консультации- 4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Химия»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций
- 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 расчёты составы вещества по результатам измерений

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии
- понятие химической кинетики и катализа
- классификацию химических реакций и закономерность 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 систем 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
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 204 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 136 часов; в т.ч. практические занятия-42 часа; самостоятельной работы 52 часа, консультации- 16 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций.

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

- использовать лабораторное оборудование;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 135 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 90 часов; в т.ч. практические занятия-28 часов; самостоятельной работы 35 часов, консультации- 10 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация программы учебной дисциплины «Физиология питания»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 57 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 38 часов; в т.ч. практические занятия-10 часов; самостоятельной работы 12 часов, консультации- 7 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 132 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 88 часа; в т.ч. практические занятия-26 часов; самостоятельной работы 38 часов, консультации- 6 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;

- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;

- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;

- применять методы и средства защиты информации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;

- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;

- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;

- технологию поиска информации в сети Интернет;

- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;

- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем;

- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; в т.ч. практические занятия-16 часов самостоятельной работы обучающегося 19 часов, консультации - 5 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и сертификации; формирование у студентов знаний, умений и навыков работы с нормативными документами.

В результате изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» студент 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;

В результате изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» студент должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её 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 СИ.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов; в т.ч. практические занятия – 10 часов; самостоятельной работы 10 часов, консультации- 6 часов.

Итоговая аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов; в т.ч. практические занятия-15 часов; самостоятельной работы 20 часов, консультации- 4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для разработки примерных программ дополнительного профессионального образования, по программам повышения квалификации и переподготовки кадров в области общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 123 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 82 часа; в т.ч. практические занятия- 26 часов; самостоятельной работы 32 часа, консультации- 9 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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:

- система управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работника в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
–порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов; в т.ч. практические занятия- 10 часов; самостоятельной работы 14 часов, консультации- 2 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Психология общения»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техника и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов; в т.ч. практические занятия - 10 часов, самостоятельной работы обучающегося – 16 часов, консультации-2 часа.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы организации производства»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной

основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечить последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 44 часа; в т.ч. практические занятия- 14 часов; самостоятельной работы 16 часов, консультации- 6 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы

«Основы кондитерского и хлебопекарного производства»

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

Целью освоения дисциплины «Основы кондитерского и хлебопекарного производства» является формирование знаний о технологических процессах в хлебопечении и кондитерском производстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- правильно подобрать метод для оценки свойств полуфабрикатов хлебопекарного и кондитерского производства,
- на основании полученных данных делать заключения о качестве полуфабрикатов;
- повышать свойства дрожжей и заквасок путем их активации;
- интенсифицировать процессы тестоприготовления с использованием современных ферментных препаратов, основываясь на данных о природе их влияния на структурные компоненты объектов хлебопекарного производства;
- владеть навыками улучшения качества готовых изделий за счет оптимизации процессов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и механизмы процессов хлебопекарного и кондитерского производства;
- существующие методы оценки свойств сырья и полуфабрикатов,
- особенности производства полуфабрикатов, используемых в хлебопекарном и кондитерском производстве (дрожжи, жидкие дрожжи, закваски).

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 74 часа; в т.ч. практические занятия- 16 часов; самостоятельной работы 15 часов, консультации- 10 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Аннотация программы учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учёта»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;

- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета;

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; в т.ч. практические занятия- 7 часов, самостоятельной работы обучающегося 20 часов, консультации 4 часа.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, общие правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 60 часов; в т.ч. практические занятия-18 часов; самостоятельной работы 20 часов, консультации- 10 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы организации обслуживания на предприятиях»

общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины входит в объем часов вариативной части в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- осуществлять приемку предметов материально-технического оснащения;
- подготавливать торговый зал к обслуживанию;
- осуществлять подачу блюд, изделий и напитков;
- осуществлять сервировку столов;
- подготавливать посуду и приборы к обслуживанию;
- составлять меню.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационного – правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- нормативную базу деятельности;
- виды столовой посуды из различного материала;
- виды приборов и столового белья;
- методы, формы, и виды обслуживания;
- разновидности банкетов и приемов;
- методы подачи блюд, изделий и напитков;
- специфику тематических мероприятий;
- особенности расчетов с гостями;
- общие требования к обслуживающему персоналу.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов; в т.ч. практические занятия- 10 часов; самостоятельной работы 14 часов, консультации- 4 часа.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Введение в специальность

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Введение в специальность» относится к общему циклу общепрофессиональных дисциплин.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оказывать услуги потребителям в рамках выбранной специальности
- применять на практике нормативные документы по выбранной специальности.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
 - основные этапы возникновения системы массового питания в России и за рубежом;
 - виды ресторанов;
 - основные подходы к созданию предприятий питания;
 - понятие о деятельности служб ресторана;
 - виды обслуживания посетителей;
 - требования к обслуживанию туристских групп;
 - различные формы обслуживания туристов.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов; самостоятельной работы 16 часов.

Итоговая аттестация в форме контрольной работы.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Аннотация программы профессионального модуля

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной, 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

голова, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек и ягнят, молочных поросят, 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;
- технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 384 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 240 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 160 часов; в том числе практические занятия - 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 70 часов, консультации- 10 часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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.

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.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определяют профессиональные личностные задачи и о развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- готовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- готовить сложные холодные соусы;

- 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;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный 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;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 501 час, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 357 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 238 часов; в том числе практические занятия - 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 84 часа, консультации- 35 часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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 горячих блюд из овощей, грибов и сыра.

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

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-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.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 594 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 450 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 300 часов; в том числе практические занятия - 90 часов; самостоятельной работы обучающегося 121 час, консультации-29 часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Предусмотрено написание курсовой работы (проекта) в количестве 20 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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 (ПК) и общих (ОК) компетенций:
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.

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.

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;

-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;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

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

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

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

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

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

-температурный режим и правила приготовления 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 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 444 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 300 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов; в том числе практические занятия - 60 часов; самостоятельной работы обучающегося 76 часов, консультации- 36 часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Предусмотрено написание курсовой работы (проекта) в количестве 20 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 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 (ПК) и общих (ОК) компетенций:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 414 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося 270 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной

нагрузки обучающегося 180 часов; в том числе практические занятия - 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 63 часа, консультации- 27 часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 108 часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

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

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 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.

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 и порядок их заполнения;
-методику расчета выхода продукции;
-порядок оформления табеля учета рабочего времени;
-методику расчета заработной платы;
-структуру издержек производства и пути снижения затрат;
-методику расчета экономических показателей.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего: 318 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки
обучающегося 246 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной
нагрузки обучающегося 164 часа; в том числе практические занятия - 50
часов; самостоятельной работы обучающегося 52 часа, консультации- 30
часов; учебная практика – 36 часов, производственная практика (по
профилю специальности) – 36 часов.

Предусмотрено написание курсовой работы (проекта) в количестве 14
часов.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 07
«Выполнение работ по профессии Повар»**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям Повар и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевое тесто и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

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;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего: 450 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки

обучающегося 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 146 часов; в том числе практические занятия - 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 74 часа, консультации- 14 часов; учебная практика – 72 часов, производственная практика (по профилю специальности) – 144 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного).

Аннотации программ практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по всем видам практики предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену квалификационному, который в свою очередь является формой итоговой аттестации успешности освоения профессионального модуля и необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Учебная и производственная практики проводятся в каждом профессиональном модуле и являются его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

При прохождении производственной практики (преддипломной) обучающийся выполняет ряд работ:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения.

- выполнение работ по профессии «Повар».

Данные задачи обуславливают преемственность и взаимосвязь практик между собой и с дисциплинами, изучаемыми в рамках учебного плана специальности.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль знаний;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация обучающихся.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку умений, знаний и освоение компетенций студентов по всем изучаемым в данном семестре УД и МДК, предусмотренным учебным планом.

Текущий контроль осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), на занятиях по учебной практики, в период прохождения производственной практики, внеаудиторной самостоятельной работы. Текущий контроль умений, знаний и освоенных компетенций студентов, его виды и формы предусматриваются рабочими учебными программами.

Результаты текущего контроля умений и знаний студентов выставляются преподавателем в журнале учебных занятий по мере проведения. Текущий контроль осуществляется в целях получения информации: о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; о правильности выполнения требуемых действий; о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Промежуточная аттестация планируется по каждой дисциплине и профессиональному модулю учебного плана, в т. ч. введенных за счет часов вариативной части ППССЗ, включая дисциплину «Физическая культура». Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента по каждой УД и ПМ. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине и по междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; зачет; дифференцированный зачет.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются учебными планами. В случае изучения УД или ПМ в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация проводится в последнем семестре. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения: соответствия уровня и качества подготовки специалиста

ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППСЗ знаний по УД и МДК профессиональных модулей; сформированности умений применять полученные знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ; наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основе Положения о выпускной квалификационной работе выпускников и Методических рекомендациях по выполнению выпускных квалификационных работ, разработанных в соответствии с рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных учреждениях СПО.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является самостоятельной составной частью государственной (итоговой) аттестации обучающихся техникума. Цели выпускной квалификационной работы:

- систематизация и углубление теоретических и практических знаний по избранной специальности, их применение при решении конкретных профессиональных задач;
- приобретение навыков самостоятельной работы;
- овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала.

В выпускной квалификационной работе обучающийся должен показать:

- прочные теоретические знания по избранной теме и проблемное изложение теоретического материала;
- умения изучать и обобщать литературные источники, материалы предприятий и организаций, решать практические задачи, делать выводы и предложения; - навыки проведения анализа и расчетов, экспериментирования и владения современной компьютерной техникой;
- умения грамотно применять методы оценки экономической и социальной эффективности предлагаемых мероприятий.

Общими требованиями к ВКР являются:

- целевая направленность и четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- глубина исследования и полнота освещения вопросов;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотное оформление.

В соответствии с ФГОС СПО на подготовку и защиту ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР – 2 недели.

Цели и задачи, этапы подготовки выпускной квалификационной работы, требования к структуре и содержанию, оформлению, срокам сдачи и порядку защиты ВКР определены в Методических рекомендациях по подготовке и защите ВКР.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Порядок организации государственной итоговой аттестации выпускников определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников. ГИА выпускников проводится в техникуме по специальностям, предусмотренным ФГОС СПО, и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании). ГИА осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в техникуме по каждой ППССЗ после освоения выпускником образовательной программы в полном объеме. Примерная тематика дипломных работ, организация работы Государственной экзаменационной комиссии определяются в Программе государственной итоговой аттестации.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет. Каждый студент обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимая материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимся практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме с учетом специфики вида профессиональной деятельности.

Для использования электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Педагогами и студентами применяются различные прикладные программы и электронные средства обучения как источники информации и средства моделирования профессиональной деятельности: Консультант Плюс, Гарант. Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает наличие соответствующих кабинетов, лабораторий и других помещений.

7. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В техникуме действует разветвленная система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с утвержденным Положением о студенческом совете, планом работы студенческого совета на учебный год. Вся работа предполагает участие студентов в мероприятиях, организованных на различном уровне: вне техникума и внутри его. К этим мероприятиям можно отнести традиционные: День знаний, День учителя, День защитника Отечества, День Победы, Предпринимательские игры «Бизнес-шоу», военно-патриотическая работа, мероприятий антинаркотической направленности, толерантности.

Неизменным является участие студенческого актива групп и студенческого совета в конкурсах презентаций, в различных акциях.

Студенты техникума принимают участие в районных, городских, областных, соревнованиях и занимают призовые места по футболу, по настольному теннису, по легкой атлетике, волейболу.

Организовано взаимодействие представителей студенческого совета техникума с Агентством по делам молодёжи Астраханской области в рамках реализации программы развития молодёжной политики на территории Астраханской области.

Для эффективной работы техникума по профилактике правонарушений действует Совет профилактики. Он функционирует в соответствии с положением «О Совете профилактики». Реализуется план совместной работы с ОПДН УМВД России по г. Астрахани.

Систематически проводятся встречи с представителями инспекции по делам несовершеннолетних, с представителями прокуратуры.

В техникуме организованы кружки и клубы различной направленности:

- спортивные: баскетбол (девушки), легкая атлетика, настольный теннис,

- предметные клубы.

Работает студенческий клуб талантливой молодёжи «Созвездие».

Одним из способов вовлечения студентов в многообразные социальные практики является организация в техникуме волонтерской деятельности – волонтерская команда «Радуга». Волонтеры принимают участие в опросах общественного мнения, акциях, конкурсах, реализации молодёжной политики на территории города Астрахани, антинаркотических профилактических и спортивных мероприятиях. Волонтеры техникума активно включились в деятельность по сохранению здоровья подрастающего поколения Астраханской области.

Созданная в техникуме среда развития навыков самостоятельной жизнедеятельности способствует формированию общих компетенций студентов, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.