

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ИПССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

**2. Место дисциплины в структуре ИПССЗ:** дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ИПССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения 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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

**4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Предмет философии и ее история

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени

Тема 1.4 Современная философия

Раздел 2 Структура и основные направления философии

Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания

Тема 2.3 Этика и социальная философия

Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение

### 5. В рабочей программе представлены:

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

### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

**Формы:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

**Методы:** словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения), практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

## **1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ОГСЭ.02 История входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## **4. Содержание дисциплины:**

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

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам

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

Тема 1.3 Распад СССР

Тема 1.4 Современная Россия

### **Раздел 2 Росси и мир в конце XX-XXI**

Тема 2.1 Постсоветское пространство

Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3 Развитие культуры в России

## **5. В рабочей программе представлены:**

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

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

**Формы:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

**Методы:** словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения), практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов), метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

## **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ИПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ИПССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

**2. Место дисциплины в структуре ИПССЗ:** дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык входит в общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл ИПССЗ.

## **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
  - переводить со словарём иностранные тексты профессиональной направленности;
  - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
- знать:
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимых для чтения и перевода со словарём иностранных текстов профессиональной направленности.

## **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

## **4. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Профессии и специальности.

Раздел 3. Продукты питания, еда, пища.

Раздел 4. Электробытовая техника.

Раздел 5. Технология приготовления блюд.

Раздел 6. Методы приготовления пищи.

Раздел 7. Праздничные блюда

Раздел 8. Диетический стол

Раздел 9. Приготовление в стиле фьюжен

Раздел 10. Из истории слов

Раздел 11. Моя будущая профессия

Раздел 12. Итоги 2 курса обучения

Раздел 13. В ресторане

Раздел 14. Национальная кухня

Раздел 15. Здоровое питание.

Раздел 16. Шведский стол

Раздел 17. Пословицы и поговорки о еде.

Раздел 18. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка

Раздел 19. Французские заимствования в английском языке.

Раздел 20. Необходимые питательные вещества, добавки.

Раздел 21. Обслуживание

Раздел 22. Моя профессия

**5. В рабочей программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная  
Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций),
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения).
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов)
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ИПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППСЗ19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

**2. Место дисциплины в структуре ППСЗ:** дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППСЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа:

самостоятельной работы студентов 162 часа.

## **4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности**

Тема 1.1 Сущность и социальная значимость будущей профессии.

**Разделы 2, 4 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности.**

Тема 2.1; 4.1 Лёгкая атлетика Тема 2.2; 4.2 Гимнастика Тема 2.3; 4.3 Баскетбол Тема 2.4; 3,2;

4.4 Зачёт Тема 2.5 Мини-футбол Тема 2.6 Лыжная подготовка Тема 2.7; 4.6 Волейбол

**Разделы 3, 5 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.**

Тема 3.1 Развитие профессионально значимых качеств.

Тема 5.1 Предупреждение неблагоприятных воздействий на организм на производстве.

Тема 5.2 Дифференцированный зачёт

## **5. В рабочей программе представлены:**

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

## **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

**Формы обучения:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

**Методы:**

- словесные методы (рассказ, беседа, работа с книгой, компьютерных презентаций),
- наглядные методы (метод иллюстраций, метод демонстраций),
- методы практического обучения.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА**

## **1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 150 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 100 часов; самостоятельной работы студента 50 часов.

## **4. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1. Математический анализ**

Тема 1.1. Числовая последовательность

Тема 1.2 Предел числовой последовательности

Тема 1.3 Производная функции

Тема 1.4 Дифференциал функции

Тема 1.5 Интегралы. Основные методы интегрирования

Тема 1.6 Дифференциальные уравнения первого порядка

Тема 1.7 Дифференциальные уравнения второго порядка. Задача Коши

Тема 1.8 Ряды.

Тема 1.9 Необходимые и достаточные признаки сходимости знакопостоянных рядов

Тема 1.10 Знакопередающиеся и знакопеременные ряды

### **Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики**

Тема 2.1 Основные понятия комбинаторики

Тема 2.2 Основные формулы комбинаторики

Тема 2.3 Основные понятия и определения теории вероятности

Тема 2.4 Случайная величина

Тема 2.5 Числовые характеристики случайных величин

Тема 2.6 Основы математической статистики.

Тема 2.7 Эмпирическая функция распределения

Тема 2.8 Статистическое распределение

Дифференцированный зачет

**5. В рабочей программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

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

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

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

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

## **1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- применять документацию систем качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и принципы 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;
- основные положения Конституции РФ;
- основы трудового права;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы студента 24 часа.

#### 4. Содержание дисциплины:

##### Введение

##### Раздел 1. Общая экология

Тема 1.1. Окружающая среда как целостная и сбалансированная система

Тема 1.2. Глобальные проблемы экологии

##### Раздел 2. Прикладная экология

Тема 2.1. Антропогенное воздействие на оболочки Земли.

##### Раздел 3. Экологическая защита и охрана окружающей среды

Тема 3. 1. Основные принципы охраны окружающей среды.

Тема. 3.2. Основы экологического права

Тема 3. 3. Новые эколого - экономические подходы в природоохранной деятельности

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Лекции с проблемным изложением, лекции - дискуссии, игровой метод (моделирование и решение ситуационных задач, мозговой штурм), написание рефератов, использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, семинары, контрольные работы.

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН. 03. ХИМИЯ

## 1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ЕН.03 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - НПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ЕН.03 Химия предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ЕН.03 Химия входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных химических реакций процессы, лежащие в основе производства
- продовольственных продуктов;
- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчёты состава 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;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания
- понятие химической кинетики и катализа;
- 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 органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории

### **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

### **4. Содержание дисциплины:**

#### **Введение**

#### **Раздел 1. Общая химия.**

Тема 1.1. Агрегатное состояние вещества и их характеристики.

Тема 1.2. Основы химической термодинамики, термохимия

Тема 1.3. Поверхностно - активные вещества, вязкость жидкостей.

Тема 1.4. Основы химической кинетики

#### **Раздел 2. Основы физической и коллоидной химии**

Тема 2.1. Растворы

Тема 2.2 Электролитическая диссоциация

Тема 2.3 Поверхностные явления, адсорбция.

Тема 2.4 Дисперсные системы, классификация и характеристика.

Тема 2.5 Коллоидные растворы, золи

Тема 2.6 Молекулярно - кинетические свойства дисперсных систем

Тема 2.7 Высокомолекулярные соединения

#### **Раздел 3. Аналитическая химия. Основные понятия.**

Тема 3.1. Методы анализа вещества и условия их проведения.

#### **Раздел 4. Качественный анализ.**

Тема 4.1. Классификация катионов и анионов.

Тема 4.2. Частные реакции катионов различных групп.

Тема 4.3. Частные реакции анионов различных групп.

#### **Раздел 5. Количественный анализ.**

Тема 5.1. Классификация методов количественного анализа.

Тема 5.2. Гравиметрический (весовой) метод анализа.

Тема 5.3. Метод нейтрализации.

Тема 5.4. Теория индикаторов

Тема 5.5. Методы окисления - восстановления.

Тема 5.6. Метод осаждения и комплексообразования.

#### **Раздел 6. Физико - химические методы анализа.**

Тема 6.1. Физико-химические методы анализа.

Тема 6.2 Аналитическая и коллоидная химия Дифференцированный зачет

### **5. В рабочей программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

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

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

лекции с элементами беседы, работа в группах и парах, написание рефератов, докладов.  
 Виды учебной работы: практические и лабораторные работы, контрольные работы.

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

**1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 68 часов;  
самостоятельной работы обучающихся 34 часа.

#### 4. Содержание дисциплины:

##### Раздел 1 Основы микробиологии.

Тема 1.1. Микробиология

Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов

##### Раздел 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Тема 2.1. Пищевые инфекции

Тема 2.2. Пищевые отравления

Тема 2.3. Глистные заболевания

##### Раздел 3 Основы гигиены и санитарии

Тема 3.1 Основы гигиены и санитарии

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

## 1. Область применения рабочей программы

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36

часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 4. Содержание дисциплины:

### Раздел 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1. Пища, пищевые вещества. Белки.

Тема 1.2. Пищевые вещества - жиры.

Тема 1.3. Пищевые вещества - углеводы

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

Тема 1.5. Витамины. Минеральные вещества. Вода.

Тема 1.6. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.

### Раздел 2. Пищеварение.

Тема 2.1. Анатомическое строение различных отделов пищеварительной системы.

Тема 2.2. Механизм всасывания пищевых веществ.

Тема 2.3. Факторы влияющие на процессы переваривания.

Тема 2.2. Пищевая ценность продуктов питания.

Тема 2.3. Энергетическая ценность питания.

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

### **Раздел 3. Рацион питания.**

Тема 3.1. Принципы сбалансированного питания.

Тема 3.2. Особенности организма детей разного возраста

Тема 3.3. Особенности организма студентов.

Тема 3.4. Общие принципы диетического питания.

Тема 3.5. Принципы лечебно- профилактического питания.

### **5. В рабочей программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий

ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

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

## **1. Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **3.1 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающихся 68 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 44 часа;  
самостоятельной работы обучающихся 24 часа.

## **4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1 Материально - техническое снабжение предприятий общественного питания**

Тема 1.1. Ассортимент и качество товаров.

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

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

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

### **5. В рабочей программе представлены:**

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

### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из

	рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

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

**1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**4. Содержание дисциплины:**

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

**Тема 1.1.** Виды автоматизированных систем

**Тема 1.2.** Использование текстового редактора для решения задач профессиональной деятельности

**Тема 1.3.** Использование табличного процессора для решения задач профессиональной деятельности

**Тема 1.4.** Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

**Раздел 2.** Информационная система и ее место в профессиональной деятельности

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

деятельности.

### Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### **6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК.2.2	Организовывать и проводить сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК.3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК.3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК.3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из грибов, овощей и сыра
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

Лекции, индивидуальная самостоятельная работа (написание рефератов и докладов), создание публикаций (буклеты), использование Интернет-ресурсов.

Виды учебной работы: лекции, практические работы.

# **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

## **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системы единиц СИ;

## **3.1 Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## **4. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Основы метрологии**

Тема 1.1 Теоретические основы метрологии

Тема 1.2. Теория качества измерений

Тема 1. 3. Структура и функции метрологической службы

Тема 1. 4 . Государственный метрологический контроль и надзор

### **Раздел 2 Основы стандартизации**

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

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

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

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

### Раздел 3. Основы сертификации - санитария и гигиена

Тема 3.1 Сертификация как средство регулирования и безопасности товаров и услуг

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

Тема 3.3 Сертификация услуг общественного питания

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

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

## **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 95 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 63 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## **4. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1. Основы теории государства и права**

**Тема 1.1.** Общие положения о

государстве **Тема 1.2.** Формы (источники)

права **Тема 1.3.** Правовые нормы и их система

**Тема 1.4.** Система права. Основные отрасли российского права

Тема 1.5. Правовая культура. Правоотношение.

Тема 1.6. Правомерное поведение и юридическая ответственность

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

Тема 2.1. Основы конституционного права

Тема 2.2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности

**Раздел 3. Основы гражданского права**

Тема 3.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Субъекты предпринимательской деятельности

Тема 3.2. Организационно-правовые формы юридических лиц.

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

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

**Раздел 4. Основы трудового права**

Тема 4.1. Трудовой договор

Тема 4.2 Рабочее время и время отдыха

**Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность**

Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность

**5. В рабочей программе представлены:**

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

**6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

**Формы:** фронтальная, групповая, парная, индивидуальная  
**Методы:**

- словесные (лекции, беседа, работа с литературой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций), мозговой штурм, работа группами, парами
- практические (тесты, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов)
- проекта, учебно-исследовательский, деловые игры

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

**4. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основы экономики**

Тема 1.1. Предприятия общественного питания в Российской экономической системе

Тема 1.2. Планирование как основа экономики предприятий общественного питания

Тема 1.3.Товарооборот предприятий общественного питания

Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании

Тема 1.5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания

Тема 1.6. Основные фонды предприятий общественного питания

Тема 1.7. Износ и амортизация основных фондов предприятий общественного питания

Тема 1.8.оборотные средства предприятий общественного питания

Тема 1.9. Эффективность деятельности предприятий общественного питания

Раздел 2. Основы менеджмента

Тема 2.1. Сущность менеджмента

Тема 2.2. Организация и ее среда

Тема 2.3. Основные функции менеджмента

Тема 2.4. Принятие решений

Тема 2.5. Руководство организацией как социальной системой

Тема 2.6. Деловое общение

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1. Сущность и содержание маркетинга

Тема 3.2. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга

Тема 3.3. Товар в системе маркетинга

Тема 3.4. Маркетинговая политика предприятия

Тема 3.5. Цена и ценообразование

Тема 3.6. Ценовая политика предприятия

Тема 3.7. Реализация товара, сбытовая политика предприятия

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Обрабатывать первичные бухгалтерские документы.
ПК 1.2.	Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.
ПК 1.3.	Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.
ПК 1.4.	Формировать бухгалтерские проводки по учету имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.
ПК 2.1.	Формировать бухгалтерские проводки по учету источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.
ПК 2.2.	Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения.
ПК 2.2.	Проводить подготовку к инвентаризации и проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета.
ПК 2.3.	Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации.
ПК 2.4.	Проводить процедуры инвентаризации финансовых обязательств организации.
ПК 3.1.	Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней.
ПК 3.2.	Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетнокассовым банковским операциям.
ПК 3.3.	Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды.
ПК 3.4.	Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.
ПК 4.1.	Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.
ПК 4.2.	Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки.
ПК 4.3.	Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по Единому социальному налогу (ЕСН) и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки.
ПК 4.4.	Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);
- учебно-исследовательский, деловые игры.

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

### 1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.08 Охрана труда программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология приготовления общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.08 Охрана труда предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология приготовления общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- Выбатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### 4. Содержание дисциплины:

- Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии
- Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда
- Тема 1.2 Надзор и контроль за охраной труда
- Тема 1.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания
- Раздел 2. Производственная санитария
- Тема 2.1 Вредные производственные факторы, их классификация и меры защиты.
- Раздел 3. Техника безопасности
- Тема 3.1 Требования производственной санитарии к проектированию и устройству предприятий общественного питания
- Раздел 4. Пожарная безопасность
- Тема 4.1 Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

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

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1. Область применения рабочей программы

Дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

#### 4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.1. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Тема 1.2. Организация гражданской обороны.

Раздел 2. Человек и среда обитания.

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

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

Тема 2.3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 2.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

Раздел 3. Основы военной службы.

Тема 3.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.

Тема 3.2. Уставы Вооружённых Сил России.

Тема 3.3. Медико-санитарная подготовка

Тема 3.4. Огневая подготовка.

Тема 3.5. Строевая подготовка.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

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

Тема 4.2. Репродуктивное здоровье женщины.

Тема 4.3. Оказание первой медицинской помощи.

#### 5. В рабочей программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК.2.2	Организовывать и проводить сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК.3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК.3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК.3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из грибов, овощей и сыра
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК.6.1	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК.6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК.6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК.6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК.6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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

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

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

# АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ В.4 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ (вариативная часть)

## 1. Область применения рабочей программы

Дисциплина В.4. Бухгалтерский учет является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - НПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины В.4. Бухгалтерский учет предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников НПССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины В.4. Бухгалтерский учет является вариативной частью образовательной программы, включена в НПССЗ на основании запросов работодателей.

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

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина В.4. Бухгалтерский учет питания входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общую характеристику бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- бухгалтерский баланс;
- систему счетов бухгалтерского учета;
- документацию хозяйственных операций;
- инвентаризацию;
- ценообразование в общественном питании;
- калькуляцию на продукцию собственного производства;
- учет сырья, товаров и тары в кладовых, учет сырья на производстве и реализации продукции;
- учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;
- учет основных средств и нематериальных активов;
- учет расчетов по оплате труда;
- учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов;
- учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов;

- учетную политику организации;
- бухгалтерскую (финансовую) отчетность.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

#### 4. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 1.1 Понятие о хозяйственном учете. Предмет и метод бухгалтерского учета

Тема 1.2 Понятие бухгалтерского баланса

Тема 1.3 Счета бухгалтерского учета

Тема 1.4 Понятие документации. Понятие инвентаризации

Раздел 2 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 2.2 Учет сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 2.3 Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции

Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети

Тема 2.5 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Тема 2.6 Учет расчетов на предприятии общественного питания

Тема 2.7 Учет расчетов по оплате труда на предприятии общественного питания

Тема 2.8 Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 2.9 Учет расходов, доходов и финансовых результатов

Тема 2.10 Учетная политика предприятия

Тема 2.11 Бухгалтерская отчетность

Зачет

#### 5. В программе представлены:

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

#### 6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

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

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

**АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ  
В.01. РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) базовой подготовки: 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Дисциплина В.01. Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины В.01. Русский язык и культура речи предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины В.01. Русский язык и культура речи является вариативной частью образовательной программы, включена в ППССЗ на основании запросов работодателей.

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

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина В.01. Русский язык и культура речи входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- создавать тексты в устной и письменной форме;
- различать элементы нормированной и ненормированной речи;
- выявлять средства художественной выразительности;
- анализировать индивидуально-авторские стилистические средства;
- выявлять ошибки, нарушающие стилевое единство текста, нормы его стилистического оформления;
- выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные, морфологические, синтаксические, орфографические и пунктуационные ошибки.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- различия между языком и речью;
- пунктуацию языка;
- признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи;
- стилистическое расслоение русского литературного языка, наиболее употребительные изобразительные средства русского языка.

**4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 26 часов.

**5. Тематический план**

Введение. Основные составляющие русского языка

Раздел 1. Стили русского языка

Тема 1.1. Функциональные стили речи.

Раздел 2. Лексика. Фразеология. Лексикография.

Тема 2.1. Лексика. Изобразительно-выразительные средства языка

Тема 2.2. Фразеология. Типы фразеологических единиц

Тема 2.3. Лексикография. Основные типы словарей

Раздел 3. Фонетика. Основные фонетические единицы. Орфоэпия. Орфоэпические нормы современного русского языка. Графика. Позиционный принцип русской орфографии

Тема 3.1. Фонетика. Основные фонетические единицы

Тема 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка

Тема 3.3. Графика. Позиционный принцип русской графики

Тема 3.4. Орфография. Принципы русской орфографии

Раздел 4. Грамматика: морфемика, морфология, синтаксис

Тема 4.1. Морфемика, словообразовательные нормы

Тема 4.2. Морфология. Грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке; морфологические нормы

Тема 4.3. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса

Раздел 5. Русская пунктуация. Лингвистика текста

Тема 5.1. Русская пунктуация

## **АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ В.6. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (вариативная часть)**

### **1. Область применения рабочей программы**

Дисциплина В.6 Основы предпринимательства является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины В.6 Основы предпринимательства предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины В.6. Основы предпринимательства является вариативной частью образовательной программы, включена в ППССЗ на основании запросов работодателей.

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

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина В.6 Основы предпринимательства входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда

Тема 1.1. Сущность и виды предпринимательства

Тема 1.2. Создание и управление новым предприятием

Раздел II. Основы предпринимательской деятельности

Тема 2.1. Внутрифирменное планирование в предпринимательстве

Тема 2.2. Маркетинговая стратегия фирмы

Тема 2.3. Организационный план

Тема 2.4. Финансовое состояние фирмы

Тема 2.5. Налогообложение предпринимательской деятельности

Тема 2.6. Современная конкуренция

Тема 2.7. Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства

Тема 2.8. Моделирование деятельности предприятия как элемент бизнес- планирования

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1	Разработка бизнес - плана собственного предприятия

Методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций.

Методы:

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

Виды учебной работы: лекции, исследования, практические работы.

АННОТАЦИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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

хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;  
знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 235 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 159 часов; самостоятельной работы обучающегося 76 часов.

#### вариативная часть

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

#### 4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1. Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов.

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов.

Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1. Подготовка птицы для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.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

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

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

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

1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальности ППССЗ 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

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

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
  - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проводить расчеты по формулам;
  - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
  - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- знать:
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
  - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
  - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
  - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
  - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
  - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
  - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
  - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
  - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
  - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
  - методы сервировки, соблюдение температурного режима подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
  - приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
  - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 232 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов; самостоятельной работы обучающегося 76 часов.

4. Содержание профессионального модуля:

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

Тема 1.1. Приготовление канапе

Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок

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

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

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

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

Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов.

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля \_\_\_\_\_

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК.2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК.2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

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

**1. Область применения рабочей программы**

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровня подготовки выпускников ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей ППССЗ 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. -
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

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

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

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

- оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать:
  - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
  - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
  - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
  - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
  - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
  - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
  - правила соусной композиции горячих соусов;
  - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
  - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
  - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
  - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
  - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
  - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
  - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
  - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от

- размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

#### Вариативная часть

максимальной учебной нагрузки обучающегося 169 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 113 часов; самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

## 4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных супов

Тема 1.1. Значение и классификация сложных супов

Тема 1.2. Приготовление сложных супов

Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Тема 2.2. Приготовление сложных горячих соусов

Раздел 3 Организация и проведение технологического приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра

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

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

Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

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

### 5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального

модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК.3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК.3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК.3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

### АННОТАЦИЯ

#### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

#### ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

##### 1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

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

- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции;
  - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
  - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
  - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
- уметь:
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных

- хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
  - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
  - применять коммуникативные умения;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
  - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
  - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- знать:
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
  - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
  - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Вариативная часть

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа, самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1 Классификация и характеристика сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

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

Тема 1.2. Виды сырья и требования к качеству

Тема 1.3 Пищевая ценность мучных кондитерских изделий

Тема 1.4 Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий

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

Тема 2.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

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

Тема 2.3 Технология приготовления пирожных и тортов

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК. 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 мелкостучных кондитерских изделий
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

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

## АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

### 1. Область применения рабочей программы

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

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

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса

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

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

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

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

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

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

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### 3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Вариативная часть

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов, самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

### 4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных

Тема 1.1. Значение сложных холодных десертов

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

Тема 2.1. Значение сложных холодных десертов. Ассортимент

5. В рабочей программе представлены:

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

## 6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального

модуля

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

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

### АННОТАЦИЯ

#### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

#### ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

##### 1.Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ПМ.06 Организация работы структурного подразделения предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и

уровня подготовки выпускников ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать выполнение работ исполнителями.
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

2. Место профессионального модуля в структуре ППСЗ: ПМ.06 Организация работы структурного подразделения относится к профессиональному учебному циклу ППСЗ.

3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

- 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 производственном помещении;
- организовывать работу коллектива исполнителей.
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

3.1 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 152 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 57 часов

4. Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения

Тема 1.1. Основы внутрифирменного планирования

Тема 1.2. Техничко-экономическое планирование

Тема 1.3. Оперативно - производственное планирование

Тема 1.4. Производственный процесс и принципы его организации

Тема 1.5. Организация труда

Тема 1.6. Менеджмент

Тема 1.7. Анализ результатов деятельности коллектива исполнителей

5. В рабочей программе представлены:

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

6. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля \_\_\_\_\_

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК	общие компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	профессиональные компетенции
ПК 1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 8.	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 9.	Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение аудио и видео дисков, компьютерных презентаций);
- наглядные (демонстрации наглядных пособий, картин, плакатов, таблиц, самостоятельные наблюдения);
- практические (упражнения, самостоятельные письменные и контрольные работы, написание рефератов, докладов);
- деловые игры

#### АННОТАЦИЯ

#### НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

#### ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (очная форма обучения)

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общих и профессиональных компетенций установленных ФГОС по специальности, профессиональными стандартами (при наличии), требованиями работодателей.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- приготовление кулинарной продукции массового спроса;
- контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- производить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:**

- ассортимент кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов <sup>к</sup>ру<sup>п</sup>;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства блюд из овощей, грибов;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из овощей;
- 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 приготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов, яиц, творога;
- основные критерии оценки качества кулинарной продукции массового спроса;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления 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 различным соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для различных соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд из рыбы, мяса и птицы, яиц, творога;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 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 кулинарной продукции массового спроса;
- технологию приготовления блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы;
- гарниры, заправки, соусы для блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции массового спроса;
- правила подбора 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 блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов, яиц и творога;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд различными соусами;
- температуру подачи соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.

**В состав профессионального модуля входят:**

- МДК.07.01. Освоение профессии рабочего 16675 Повар
- МДК.07.02 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

**Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) – 530 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 364 часа; самостоятельной работы обучающегося 166 часов

Вид промежуточной аттестации:- экзамен квалификационный;