

**Аннотации**

**к рабочим программам**

**дисциплин и профессиональных модулей**

**по специальности**

**19.02.10 Технология производства общественного питания**

# **О.00 Общеобразовательный цикл**

## **Общие учебные дисциплины**

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

#### **ОУП.01 Русский язык**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является формирование коммуникативной компетентности, под которой подразумевается умение человека организовывать речевую деятельность языковыми средствами и способами, адекватными ситуации, участие в диалогических и полилогических ситуациях общения, установление речевого контакта, обмен информацией с другими членами языкового коллектива, связанными с говорящим различными социальными отношениями.

#### **3 Структура дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Раздел 3. Лексика и фразеология. Лексика и фразеология.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография. Понятие морфемы словообразование, правописание.

Раздел 5. Морфология и орфография. Именные части речи. Местоимение. Глагол и глагольные формы, наречия. Предлог, союз, частица как часть речи, междометия и звукоподражательные слова.

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация. Словосочетания и предложения. Сложные предложения.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: урок-конкурс, урок-дискуссия, урок – ролевая игра, урок-конференция и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

##### **личностные результаты:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему на роду, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных
- символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая

позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

**метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

**предметные результаты:**

- осознание русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщение к ценностям национальной и мировой культуры;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности;

- самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличение словарного запаса; расширение круга используемых языковых и речевых средств;

- совершенствование способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

- совершенствование коммуникативных способностей; развитие готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

- самообразование и активное участие в производственной, культурной и общественной жизни государства.

## **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 84 час., в том числе:

всего учебных занятий - 77 час.

консультации – 1 час.

промежуточная аттестация – 6 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

## **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (2 семестр)

## **8 Составитель**

Ананьева Елена Васильевна, преподаватель

# **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.02 Литература**

## **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

## **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является формирование системы знаний в области литературы как базы для развития общих компетенций специалиста.

## **3 Структура дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Русская литература XIX века. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Поэзия второй половины XIX века.

Раздел 2. Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Особенности развития литературы 1920-х годов. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Особенности развития литературы 1950 – 1980-х годов. Русское литературное зарубежье 1920 – 1990-х годов. Особенности развития литературы конца 1980 – 2000-х годов.

## **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: урок-конференция, урок-презентация, урок-дискуссия, ролевая игра, урок - виртуальная экскурсия, урок – литературно-музыкальная композиция и другие.

## **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов.

### **личностные результаты:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

**метапредметные:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

**предметные:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 117 час., в том числе:

всего учебных занятий - 116 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

### **8 Составитель**

Ананьева Елена Васильевна, преподаватель

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.03 Иностранный язык**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладения студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, при подготовке научных работ, а также для дальнейшего самообразования.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные задачи:

- формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда;
- развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке – повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, к работе с мультимедийными программами, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет;
- развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;
- формирование представления об основах межкультурной коммуникации, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
- расширение словарного запаса и формирование терминологического аппарата на иностранном языке в пределах профессиональной сферы.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Человек и общество. Приветствие, прощание. Внешность человека. Характер и личные качества человека. Семья.

Раздел 2. Навыки общественной жизни. Мой дом и мое учебное заведение. Хобби и досуг. Повседневная жизнь и поведение. Город, деревня, адрес. Организация сферы обслуживания.

Раздел 3. Организация сферы обслуживания. Физкультура и спорт. Путешествия. Питание, напитки. Магазины и покупки. Новости, средства массовой информации.

Раздел 4. Наша Родина – Россия. Культурные и национальные традиции русского народа. Обычаи и праздники. Тольятти – мой родной город. Государственное устройство, правовые институты.

Раздел 5. Англоговорящие страны. Соединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии. Соединенные Штаты Америки. Канада, Австралия, Новая Зеландия. Традиции и обычаи англоговорящих стран.

Раздел 6. Бизнес курс. Переговоры. Этикет. Финансовые учреждения и услуги.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: урок-конференция, урок-дискуссия, ролевая игра и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

#### **личностные результаты:**

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

#### **метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта

интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

– умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

– формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

**предметные результаты:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить своё речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

– умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

– достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 117 час., в том числе:

всего учебных занятий - 115 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 2 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2, 3 семестр)

**8 Составитель**

Бунас В.Е., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ОУП.04 Математика**

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

**2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является:

– выработать у студентов навыки в математическом исследовании различных технологических проблем;

– развить логическое мышление, пространственное воображение;

– выработать умение самостоятельно расширять математические знания и производить математический анализ прикладных задач.

Задачи дисциплины:

– повысить уровень фундаментальной подготовки;

– усилить прикладное направление курса математики с требованиями специальности.

### **3 Структура дисциплины**

Введение. Развитие понятия о числе. Корни, степени и логарифмы. Прямые и плоскости в пространстве. Комбинаторика. Координаты и векторы. Основы тригонометрии. Функции и графики. Многогранники и круглые тела. Начала математического анализа. Интеграл и его применение. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Уравнения и неравенства.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, урок-презентация, элементы научного исследования и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

#### **личностные результаты:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

#### **метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных

источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

**предметные результаты:**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

– сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения и геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 188 час., в том числе:

всего учебных занятий - 181 час.

консультации – 1 час.

промежуточная аттестация – 6 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (2 семестр)

**8 Составитель**

Захарова Светлана Владимировна, преподаватель

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.05 История**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «История» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является сформировать у студентов представления об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; ввести в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, обучить приемам поиска и работы с исторической информацией.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира. Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока. Древняя Греция. Древний Рим. Культура и религия Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизация Запада и Востока в средние века. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Византийская империя. Восток в Средние века. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западно-европейского феодализма. Средневековый западно-европейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Зарождение централизованных государств в Европе. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Образование Древнерусского государства. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси. Раздробленность на Руси. Древнерусская культура. Монгольское завоевание и его влияние на усиление коррупционных связей. Начало возвышения Москвы. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству. Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Культура Руси конца XIII—XVII веков.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Великие географические открытия. Образования колониальных империй. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Реформация и контрреформация. Становление абсолютизма в европейских странах. Англия в XVII—XVIII веках. Война за независимость и образование США. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII века: от царства к империи. Россия в эпоху петровских преобразований. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Должностные злоупотребления при дворе Петра I. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации. Промышленный переворот и его последствия. Международные отношения.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Китай и Япония.

Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Политика Николая I. Создание государственных органов по

борьбе с коррупцией. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Общественное движение во второй половине XIX века. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Россия на рубеже XIX— XX веков. Революция 1905—1907 годов в России. Россия в период столыпинских реформ. Серебряный век русской культуры. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия. Гражданская война в России.

Раздел 12. Между двумя мировыми войнами. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Индустриализация и коллективизация в СССР. Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.

Раздел 13. Вторая мировая война. Первый период Второй мировой войны. Второй период Второй мировой войны.

Раздел 14. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы. СССР в послевоенные годы. СССР в 1950 - начале 1960-х годов. СССР во второй половине 1960-х - начале 1980-х годов.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

##### **личностные результаты:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

##### **метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно

разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**предметные результаты:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 117 час., в том числе:

всего учебных занятий - 116 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

**8 Составитель**

Петрутик Людмила Сафроновна, преподаватели

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ОУП.06 Физическая культура**

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

**2 Цель изучения дисциплины**

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

### **3 Структура дисциплины**

#### **Теоретическая часть**

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

#### **Практическая часть**

Учебно-методические занятия. Учебно-тренировочные занятия. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Плавание. Виды спорта по выбору.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются методы и формы обучения: учебно-методические занятия, учебно-тренировочные занятия, спортивные игры и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

#### **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории

самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

## **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 117 час., в том числе:

всего учебных занятий - 116 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

## **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

## **8 Составитель**

Масюк Лариса Николаевна, преподаватель

# **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

## **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

## **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения. Объектом защиты является человек.

## **3 Структура дисциплины**

Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Обеспечение устойчивости функционирования организации, прогнозирование и оценка последствий.

Раздел 2 Основы военной службы и медицинских знаний. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации. Основы медицинских знаний.

## **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

## **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

### **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

### **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных
- ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

### **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средствах, обеспечивающих защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма,

терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 70 час., в том числе:

всего учебных занятий - 69 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

#### **8 Составитель**

Власова Наталья Рашидовна, преподаватель

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.08 Астрономия**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл обязательной части основной образовательной программы.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Изучение дисциплины «Астрономия» на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;

- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения

эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- формирование научного мировоззрения;

- формирование навыков использования естественнонаучных и физикоматематических знаний для объектного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

### **3 Структура дисциплины**

#### **Введение**

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации небесных тел. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

#### **1. История развития астрономии**

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение). Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса). Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

#### **2. Устройство Солнечной системы**

Система «Земля—Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности. Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

#### **3. Строение и эволюция Вселенной**

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых

скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд. Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, решение проблемных заданий, кейсов, интерактивные экскурсии, элементы научного исследования и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

##### **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

##### **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

##### **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 36 час., в том числе:

всего учебных занятий - 35 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

#### **8 Составитель**

Тихонова Н.Ю., преподаватель

## **Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.09 Информатика**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей основной образовательной программы.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

– Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: эффективной организации индивидуального информационного пространства; автоматизации коммуникационной деятельности; эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

#### **3 Структура дисциплины**

Тема 1 Математические основы информатики

Тема 2 Компьютер как средство автоматизации информационных процессов

Тема 3 Информационные модели

Тема 4 Алгоритмизация и программирование

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, лабораторные и практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный
- единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 141 час., в том числе:

всего учебных занятий - 140 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

#### **8 Составитель**

Бычкова Кристина Евгеньевна, преподаватель

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.10 Физика**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей основной образовательной программы.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» направлено на достижение следующих целей:

– освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;

– овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;

– воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;

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

Заметное место в содержании учебной дисциплины занимает учебный материал, не только формирующий естественно-научную картину мира у студентов, но и раскрывающий практическое значение естественно-научных знаний во всех сферах жизни современного общества, в том числе в гуманитарной сфере.

### **3 Структура дисциплины**

Тема 1. Механика.

Тема 2. Молекулярная физика. Термодинамика.

Тема 3. Электродинамика.

Тема 4. Строение атома. Квантовая физика.

Тема 5. Эволюция Вселенной.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, лабораторные и практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

#### **Личностные:**

- российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным

явлениям;

- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

**метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку

- зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

**предметных:**

- сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.
- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач.

–

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 220 час., в том числе:

всего учебных занятий - 219 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

**8 Составитель**

Чертова Е.Н, преподаватель

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.11 Химия**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Химия» входит в общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей основной образовательной программы.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Химия» является формирование у обучающихся теоретических знаний о видах и способах анализа состава веществ, их классификации и свойствах и практических навыков по составлению уравнений химических реакций, проведение опытов и измерений.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1 Основные понятия, законы и теории химии.

Тема 1.1 Основные понятия и законы химии

Тема 1.2 Строение атома

Тема 1.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева .

Тема 1.4 Строение вещества

Тема 1.5 Дисперсные системы.

Тема 1.6 Растворы.

Раздел 2 Органическая химия

Тема 2.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.

Тема 2.2 Предельные углеводороды.

Тема 2.3 Этиленовые и диеновые углеводороды.

Тема 2.4 Ацетиленовые углеводороды

Тема 2.5 Ароматические углеводороды.

Тема 2.6 Природные источники углеводов.

Тема 2.7 Гидроксильные соединения.

Тема 2.8 Альдегиды и кетоны.

Тема 2.9 Карбоновые кислоты и их производные.

Тема 2.10 Углеводы.

Тема 2.11 Амины. Аминокислоты. Белки

Тема 2.12 Биологически активные соединения.

Раздел 3 Общая и неорганическая химия

Тема 3.1 Химические реакции.

Тема 3.2 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

Тема 3.3 Классификация веществ. Простые вещества.

Тема 3.4 Основные классы неорганических и органических соединений.

Тема 3.5 Химия элементов.

Тема 3.6 Химия в жизни общества.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, лабораторные и практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

#### **личностные результаты:**

1)российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

#### **метапредметные результаты:**

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

#### **предметные результаты:**

1) сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

3) владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

5) владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

6) сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 129 час., в том числе:

всего учебных занятий - 128 час.

консультации – 1 час.

промежуточная аттестация – 6 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

#### **8 Составитель**

Ращепкина Светлана Борисовна, преподаватель

## Дополнительные учебные дисциплины

### Аннотация к рабочей программе дисциплины ОУП.12 Биология в профессиональной деятельности

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Биология в профессиональной деятельности» входит в общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей основной образовательной программы.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Содержание рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование знаний о строении клеток, биологических закономерностях в наследственности, эволюции, а так же взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой

#### **3 Структура дисциплины**

##### Раздел 1

Тема 1.1 Химическая организация клетки

Тема 1.2 Строение и функции клеток

Тема 1.3 Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Тема 1.4 Деление клетки

##### Раздел 2

Тема 2.1 Формы размножения организмов

Тема 2.2 Эмбриональное развитие организмов

Тема 2.3 Постэмбриональное развитие

##### Раздел 3

Тема 3.1 Основные понятия генетики

Тема 3.2 Основные закономерности наследственности

Тема 3.3 Закономерности изменчивости

Тема 3.4 Основы селекции растений, животных и микроорганизмов

##### Раздел 4

Тема 4.1 Эволюционная теория Ч. Дарвина

Тема 4.2 Микроэволюция

Тема 4.3 Макроэволюция

##### Раздел 5

Тема 5.1 Происхождение человека

##### Раздел 6

Тема 6.1 Взаимоотношения организмов между собой и окружающей средой

Тема 6.2 Основы рационального природопользования

##### Раздел 7

Тема 7.1 Биосфера-глобальная экосистема

##### Раздел 8

Тема 8.1 Бионика - как одно из направлений биологии и кибернетики

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, лабораторные и практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

**личностные результаты:**

1)российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2)гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3)готовность к служению Отечеству, его защите;

4)сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5)сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6)толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8)нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9)готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10)эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11)принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12)бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13)осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14)сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15)ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

#### **метапредметные результаты:**

1)умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2)умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной

деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

#### **предметные результаты:**

1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Освоение содержания учебного предмета «Биология в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки - 100 час., в том числе:

всего учебных занятий - 99 час.

консультации – 0 час.

промежуточная аттестация – 1 час.

самостоятельная учебная работа - 0 час.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (2 семестр)

#### **8 Составитель**

Тихонова Наталья Юрьевна, преподаватель

# **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины «Основы философии» является овладение основами философского мировоззрения, моральными и эстетическими принципами, нормами и идеалами; приобщение к общечеловеческим ценностям; развитие способности сознательной ориентации в сложных общественных процессах, постижения смысла человеческой жизни, формирования ответственности за последствия своих действий и поступков; осознание принципов и методов познания, развитие навыков логического мышления, нравственного совершенствования, освоение общественно и лично значимых стимулов профессиональной деятельности, понимание сущности социальной и гражданской активности, формирование творческой личности.

### **3 Структура дисциплины**

Историко-философское введение. Систематический курс: учение о бытии, происхождение и сущность сознания, теория познания, общество как система, проблемы человека, исторический процесс, проблемы современной цивилизации.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Основы философии» используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и др.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования 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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9 ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 4 часа.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (5 семестр)

**8 Составитель**

Бунас Надежда Семеновна, преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ОГСЭ.02 История**

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины является дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира; раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX - XXI; рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе; показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории; дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений; научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**3 Структура дисциплины**

Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны». Основные социальноэкономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX—начале XXI вв. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества

**4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «История» используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и др.

**5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования 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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9 ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося 6 часа.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (3 семестр).

**8 Составитель**

Петрутик Людмила Сафроновна, преподаватель

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения, как в повседневной, так и в профессиональной деятельности закрепление навыков чтения и понимания текстов по общегуманитарной тематике; формирование и закрепление навыков элементарного общения на иностранном языке с применением профессиональной лексики и правил речевого этикета; расширение активного словаря студентов, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода текстов, а также телексов, телеграмм, деловых писем; развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности студентов.

### **3 Структура дисциплины**

Вводно-коррективный курс. Деловой иностранный язык. Профессиональный иностранный язык. Деловая корреспонденция.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Иностранный язык» используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: практические занятия, деловые игры, элементы научного исследования и др.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования 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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9 ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной

направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

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

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 198 час., в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 162 час.;  
самостоятельная работа обучающегося 36 час.

**7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет (4 семестр);
- дифференцированный зачет (6 семестр);
- дифференцированный зачет (8 семестр).

**8 Составитель**

Лихачева С. В, преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ОГСЭ.04 Физическая культура**

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально - экономический цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Физическая культура» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по применению физкультурно-оздоровительной деятельности для упражнения здоровья, в достижении жизненных и профессиональных целей.

**3 Структура дисциплины**

Физическое образование студентов это системное освоение рациональных способов управления своими движениями, приобретение таким путём необходимого в жизни фонда двигательных умений, навыков и связанных с ними знаний.

Систематическое выполнение упражнений по темам дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Спортивные игры
3. Плавание
4. Виды спорта по выбору

**4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Физическая культура» применяются как традиционные (словесный метод, метод наглядного воздействия, строго регламентированного упражнения, игровой формы использования упражнения, соревновательный) так и инновационные (лично-ориентированное обучение, теоретического и практического моделирования) технологии обучения. Для достижения целей изучения дисциплины используются формы проведения занятий (лекции, практикумы, семинары).

**5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование

следующих общих компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен **уметь:**

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

**знать:**

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физической культуры» обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для укрепления здоровья; применять приобретённые навыки в достижение жизненных и профессиональных целей; овладеть технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 час., в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 час.;  
самостоятельной работы обучающегося 162 час.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт (4, 6 сем.)

#### **8 Составитель**

Масюк Лариса Николаевна – преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.05 Общие компетенции профессионала (по уровням)**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Общие компетенции профессионала» является частью вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области по всем специальностям СПО.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения учебной дисциплины «Общие компетенции профессионала» является получение и анализ опыта освоения новой информации, общения с новыми целевыми аудиториями, применения универсальных способов деятельности, установления внутренних связей между средствами и результатами своей работы.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел I. Общие компетенции в сфере работы с информацией. Раздел II. Компетенции в сфере самоорганизации и самоуправления. Раздел III. Общие компетенции в сфере разрешения проблем, самоорганизации и самоуправления.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, деловые игры, тренинги, урок-презентация, урок-дискуссия, мозговой штурм, кейс-технологии, «Аквариум», элементы научного исследования и др.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

В результате освоения раздела I обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- указания фрагмента (-ов) источника, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;

- выделения из избыточного набора источников, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;

- оценки обеспеченности задачи деятельности информационными ресурсами, указания на недостаток информации для решения задачи;

- формулирования информационного запроса для получения требующейся для решения задачи деятельности информации;

- извлечения информации по одному заданному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию;

- систематизации информации в рамках заданной простой структуры;

- извлечения информации по одному заданному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационного поиска информацию, и систематизации информации в рамках самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационного поиска простой структуры;

- формулирования содержащегося в источнике информации вывода по заданному вопросу;

- формулирования содержащихся в источнике аргументов, обосновывающих заданный вывод;

- формулирования вывода об объектах, процессах, явлениях на основе сравнительного анализа информации о них по заданным критериям или на основе заданных посылок и/или приведения аргументов в поддержку вывода.

В результате освоения раздела II обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализа рабочей ситуации с указанием на ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации;

- анализа рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями;

- планирования деятельности в соответствии с заданным алгоритмом или типовой деятельности в заданной ситуации;
  - определения на основе заданного алгоритма деятельности ресурсов, необходимых для ее выполнения;
  - планирования текущего контроля деятельности в соответствии с заданными технологией и результатом \ продуктом деятельности;
  - оценки продукта (своей) деятельности по эталону (эталонным параметрам);
  - оценки продукта (своей) деятельности по заданным критериям;
  - планирования параметров продукта на основе заданных критериев его оценки.
- Опыт практической деятельности будет получен в соответствии с требованиями уровней I-III к деятельности обучающихся по уровням сформированности общих компетенций.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 19 часа.

#### **7 Форма контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (1, 3, 5 семестр).

#### **8 Составитель**

Романова Мария Владимировна, преподаватель

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОГСЭ.06 Рынок труда и профессиональная карьера**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Рынок труда и профессиональная карьера» является частью вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области по всем специальностям СПО.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Рынок труда и профессиональная карьера» является формирование у студентов навыков поиска работы, планирования профессиональной карьеры, коммуникации с потенциальным работодателем.

#### **3 Структура дисциплины**

Спрос и предложение на рынке труда, планирование профессиональной карьеры, поиск работы, коммуникация с потенциальным работодателем, трудоустройство: правовые нормы и практические задачи.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, презентации, тренинги, дискуссии, мозговой штурм, кейс-технологии, «Аквариум».

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; составлять резюме с учетом специфики работодателя; применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; анализировать \ формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном \ определенном направлении; давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

Объем образовательной нагрузки обучающегося 46 час., в том числе:

всего учебных занятий 32 час.;

самостоятельной учебной работы обучающегося 14 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (5 семестр)

**8 Составитель**

Правдина Наталья Васильевна, преподаватель спец. дисциплин.

# **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.01 Математика**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика входит в естественнонаучный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

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

### **3 Структура дисциплины**

Дифференциальное исчисление функции одной действительной переменной. Интегральное исчисление функции одной действительной переменной. Численные методы.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Математика» применяются как традиционные (объяснительно-иллюстративное, репродуктивно-воспроизводящее, предметно-ориентированное обучение), так и инновационные (личностно-ориентированное обучение, технология теоретического и практического моделирования) технологии обучения. Для достижения целей изучения дисциплины используются активные (лекции, практикумы) и интерактивные (создание презентаций и их защита, дискуссии) формы проведения занятий.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих (ОК) компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9 ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков; применять основные методы интегрирования при решении задач; применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности;

**знать:**

основные понятия и методы математического анализа; основные численные методы решения прикладных задач.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (3 семестр).

**8 Составитель**

Малова Екатерина Сергеевна., преподаватель

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
ЕН.02 Экологические основы природопользования**

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в естественнонаучный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у обучающихся теоретических знаний о взаимодействиях общества и природы, вопросах экологической безопасности и общественных мероприятий по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

**3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Состояние окружающей среды и природопользования

Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Раздел 2 Правовые вопросы экологической безопасности

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

Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий загрязняющих окружающую среду

**4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» применяются как традиционные (объяснительно-иллюстративное, репродуктивно-воспроизводящее, предметно-ориентированное обучение), так и инновационные

(личностно-ориентированное обучение, технология теоретического и практического моделирования) технологии обучения. Для достижения целей изучения дисциплины используются активные (лекции, практикумы, семинары) и интерактивные (разработка проектов и их защита, диспуты, дискуссии) формы проведения занятий.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **уметь**

- ориентироваться во взаимосвязях организмов и среды обитания;
- использовать природоохранные технологии.

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

- основные нормативные документации, регламентирующие деятельность водного хозяйства;
- основные принципы рационального природопользования.

### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часов; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (3 семестр).

### **8 Составитель**

Гончарова Лариса Анатольевна, преподаватель

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ЕН.03 Химия**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ЕН.03 Химия входит в естественнонаучный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Химия» является формирование у обучающихся теоретических знаний о видах и способах анализа состава веществ, их классификации и свойствах и практических навыков по составлению уравнений химических реакций, проведение опытов и измерений.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1 Аналитическая химия

Тема 1.1 Качественный анализ

Тема 1.2 Количественный анализ

Раздел 2 Физическая и коллоидная химия

Тема 2.1 Физическая химия

Тема 2.2 Коллоидная химия

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины «Химия» применяются как традиционные (объяснительно-иллюстративное, репродуктивно-воспроизводящее, предметно-ориентированное обучение), так и инновационные (личностно-ориентированное обучение, технология теоретического и практического моделирования) технологии обучения. Для достижения целей изучения дисциплины используются активные (лекции, практикумы, семинары) и интерактивные (разработка проектов и их защита, диспуты, дискуссии) формы проведения занятий.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования 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), за результат выполнения заданий.

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

ОК 9 ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- при помощи уравнений химических реакций записывать ход анализа;
- соблюдать правила безопасной работы при работе в химической лаборатории;
- рассчитывать концентрации растворов и уметь их готовить;
- проводить титрование;
- составлять систематический ход анализа смеси ионов;
- пользоваться справочной литературой;
- характеризовать агрегатные состояния веществ;
- применять основные законы и понятия термодинамики, термохимии, химической кинетики и катализа, свойства растворов, поверхностные явления;

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;
- понятие физической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химического равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциация электролитов, водных растворов, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики разных классов, органических веществ входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- периодичность свойств элементов;
- аналитическую классификацию ионов;
- приемы безопасности работы в лаборатории;
- применять физико-химические методы анализа при контроле качества продуктов;
- выявлять связь между физическими и химическими процессами, между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продукции питания.

### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов; самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация – экзамен (3,4 семестр).

### **8 Составитель**

Ращепкина Светлана Борисовна, преподаватель

## **П.00 Профессиональный учебный цикл**

### **ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**

#### **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является формирование у студентов знаний о микробиологии, патогенных микроорганизмах, правил личной гигиены.

#### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Микробиология.

Тема 1.1 Основы микробиологии

Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы. Особенности их строения, размножения. Физиология микроорганизмов. Обмен веществ. Питание, дыхание микроорганизмов. Брожение. Аэробные окислительные процессы. Гниение. Химический состав микробной клетки. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Распространение микроорганизмов в природе. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов рук, инвентаря. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания.1

Тема 1.2 Микробиология пищевых продуктов

Микрофлора пищевых продуктов: мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов. Состав, источники обсемененности продуктов, факторы, влияющие на обсемененность. Основные виды микробиологической порчи продуктов. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества.

Раздел 2. Санитария и гигиена

Тема 2.1 Пищевые заболевания и их профилактика

Пищевые заболевания: классификация. Пищевые инфекции: кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Сальмонеллез. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы, токсинфекции. Причины возникновения, меры профилактики. Гельминтозы.

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования

Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-

гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Личная гигиена работников общественного питания. Правовые основы санитарии

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;

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

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;
- В результате освоения учебной 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.

**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.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;  
 из них практические занятия 20 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (3 семестр).

**8 Составитель**

Романова Мария Владимировна, преподаватель.

Светличная Елена Анатольевна, преподаватель.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.02 Физиология питания**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является формирование у студентов знаний о пищеварении, пищевой ценности продуктов питания, рациональном сбалансированном питании, лечебном и лечебно-профилактическом питании.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 1.1 Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Влияния на организм человека недостатка и избытка белков, жиров и углеводов. Классификация витаминов, сохранение их при кулинарной обработке. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов, минеральных веществ, воды. Суточная норма потребления витаминов, минеральных веществ, воды. Химический состав и энергетическая ценность (калорийность) различных видов пищевых продуктов. Антипищевые и другие компоненты пищи, оказывающие неблагоприятный эффект на организм. Антиферменты, авитамины. Токсические аминокислоты, этанол.

Тема 1.2 Качество пищевых продуктов и методы его определения

Качество пищевых продуктов. Показатели качества. Основные методы определения качества пищевых продуктов: органолептический метод, измерительный (лабораторный) метод.

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 Пищеварение и усвояемость пищи

Процесс пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы. Пищеварение в ротовой полости, роль поджелудочной железы, печени, тонкого и толстого кишечника в процессе пищеварения. Роль пищеварительных ферментов. Регуляция процессов пищеварения. Понятие об усвояемости пищи и факторы ее определяющие. Режим питания.

Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Энергетический баланс организма.

Тема 2.2 Питание различных групп взрослого населения детей и подростков

Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы. Понятие об адекватном питании. Альтернативные теории питания. Физиологические основы составления пищевых рационов. Принципы построения. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи. Обеспечение сбалансированности рационов на предприятиях общественного питания. Витаминизация пищи Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания. Особенности режима питания. Питание работников физического труда. Питание студентов. Питание работников умственного труда. Питание спортсменов. Питание пожилых людей.

Тема 2.3 Лечебное питание и профилактическое питание

Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика основных лечебных диет. Разгрузочные и специальные диеты Профилактическое питание. Рационы для лечебно-профилактического питания. Профилактика ожирения, кариеса зубов

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;

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

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 92 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часов;  
 из них практические занятия 18 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (4 семестр).

**8 Составитель**

Романова Мария Владимировна, преподаватель.

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

**1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является формирование у студентов знаний о требованиях к качеству товаров, условий их хранения, умение проводить инструктаж, оформлять документы с использованием программного обеспечения.

## **3 Структура дисциплины**

### **Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров**

#### **Тема 1.1 Основы товароведения**

Классификация и характеристика товаров; Оценка качества пищевых продуктов; Хранение пищевых продуктов

#### **Тема 1.2 Товароведческая характеристика товаров**

Зерномучные товары; Плодоовощные товары; Вкусовые товары; Кондитерские товары; Пищевые жиры; Молочные товары; Яйцо и продукты его переработки; Мясные товары; Рыбные товары

### **Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства**

#### **Тема 2.1 Источники и виды снабжения**

Задачи и требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Организация снабжения, формы и способы доставки продуктов, приёма продовольственных товаров, отпуск продуктов на производство.

#### **Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства**

Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.

Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Режимы и способы хранения. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.

### **Раздел 3. Учет сырья и готовой продукции**

#### **Тема 3.1 . Организация учёта продуктов, сырья, тары.**

Документальное оформление и учёт поступления продуктов, сырья, тары на склад предприятия; Порядок проведения инвентаризации, оформления инвентаризационных материалов.

## **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, урок-деловая игра, урок-конференция.

## **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

**В результате освоения учебной 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;
    - правила оценки состояния запасов на производстве;
    - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
    - правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
    - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 106 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 30 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (4 семестр).

#### **8 Составитель**

Светличная Е. А., преподаватель

Абдрахманова Г.Д., преподаватель специальных дисциплин

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

#### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности является формирование у студентов знаний и умений о программном обеспечении, технологии обработки и преобразования информации и поиска информации в сети интернет.

#### **3 Структура дисциплины**

Тема 1.1 Программный сервис ПК

Тема 1.2 Технологии обработки и преобразования информации

Тема 1.3 Технология поиска информации в Интернет. Электронное общение

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

В результате изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» 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 и профессионального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен **знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру электронно-вычислительных машин и систем;
- 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.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

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

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Бычкова Кристина Евгеньевна, преподаватель.

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

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация является формирование у студентов знаний и навыков в области метрологии, стандартизации и сертификации, умение применять нормативные документы и

анализировать их структуру, знать правила работы со средствами измерений.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1 Структурные элементы метрологии

Структурные элементы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Средства и методы метрологии. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации

Цели, задачи, основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Системы стандартизации. Правовая база стандартизации. Международная и региональная стандартизация

Раздел 3. Подтверждение соответствия

Тема 3.1 Основы подтверждения соответствия

Основные понятия в области подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Правила проведения сертификации продовольственного сырья. Сертификация услуг общественного питания

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

- 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;

В результате освоения учебной 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 системы качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, её экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 73 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;  
 из них практические занятия 10 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (3 семестр).

## **8 Составитель**

Абдрахманова Г.Д., преподаватель специальных дисциплин

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

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность.

#### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.1. Понятие и сущность экономических отношений

Раздел 2. Гражданское и гражданско-процессуальное право в профессиональной деятельности

Тема 2.1. Правовое регулирование правоотношений в сфере предпринимательской деятельности

Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 2.3. Правовое регулирование договорных отношений

Раздел 3. Трудовое право

Тема 3.1. Трудовые отношения в новых условиях хозяйствования

Тема 3.2. Трудовой договор

Раздел 4 Административное право

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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.

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Чернова Екатерина Павловна, преподаватель.

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

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является формирование у студентов представления о основных положениях экономической теории, принципах рыночной экономики; формирование заработной платы и ведение экономики предприятия.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1 Основы экономики

Тема 1.1 Основные положения экономической теории

Тема 1.2 Организация в условиях рынка

Тема 1.3 Материально-техническая база организации

Тема 1.4 Кадры и оплата труда в организации

Тема 1.5 Издержки производства и цена

Тема 1.6 Финансовые результаты

Тема 1.7 Основные технико-экономические показатели деятельности организации

Раздел 2 Основы менеджмента

Тема 2.1 Эволюция концепции менеджмента

Тема 2.2 Управленческий цикл

Тема 2.3 Методы управления

Тема 2.4 Стили управления

Тема 2.5 Управленческие решения

Тема 2.6 Коммуникации в управлении

Тема 2.7 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

Раздел 3 Основы маркетинга

Тема 3.1 Основные понятия маркетинга

Тема 3.2 Сегментирование рынка

Тема 3.3 Объекты и субъекты маркетинговой деятельности

Тема 3.4 Средства маркетинга

Тема 3.5 Методы маркетинга

Тема 3.6 Маркетинг услуг

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

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 коммуникаций;

- 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.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 170 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (6 семестр).

#### **8 Составитель**

Глазунова Людмила Алексеевна, преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.08 Охрана труда**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» является формирование у студентов знаний о безопасности труда, правилах аттестации рабочих мест по условиям труда, проведение инструктажа на рабочем месте.

#### **3 Структура дисциплины**

##### **Раздел 1 Управление безопасностью труда**

Тема 1.1 Правовые, нормативные, организационные основы безопасности труда

Правовые и нормативные основы безопасности труда; Организационные основы безопасности труда; Органы управления безопасностью труда; Обучение, инструктаж, проверка знаний по охране труда; Аттестация рабочих мест по условиям труда; Ответственность за нарушение требований охраны труда.

##### **Тема 1.2 Экономические механизмы управления безопасностью труда**

Социально-экономическое значение, экономический механизм и источники финансирования охраны труда; Планирование и финансирование мероприятий по охране труда; Экономические последствия от производственного травматизма и профессиональных заболеваний; Экономический эффект мероприятий по улучшению условий по охране труда.

##### **Раздел 2 Негативные факторы производственной среды и их действие на человека**

**Тема 2.1 Источники и характеристика негативных факторов и их действие на человека**

Опасные механические факторы; Механические движения и действия технологического оборудования; Подъемно-транспортное оборудование; Физические негативные факторы; Электромагнитные поля и излучения; Ионизирующие излучения; Электрический ток; Химические негативные факторы; Классификация и воздействие вредных веществ на человека; Нормирование содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны; Факторы комплексного характера; Пожаровзрывоопасность; Герметические системы, находящиеся под давлением; Статическое электричество

**Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов**

Защита человека от вредных производственных факторов; Физических; Химических и биологических; Комплексного характера

### **Раздел 3 Пожаробезопасность**

#### **Тема 3.1 Классификация помещений по пожароопасности**

Классификация производственных процессов; Категории процессов. Анализ пожароопасности технологического процесса предприятий общественного питания. Причины пожаров на предприятиях общественного питания. Пожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Средства пожаротушения

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, урок-конференция, урок-дискуссия, ролевая игра и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

**В результате освоения учебной 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 специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые 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 охраны труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

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

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у студентов представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием защищенности и безопасности, что гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных ситуациях.

#### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2 Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

Тема 1.3 Обеспечение устойчивости функционирования организации, прогнозирование и оценка последствий

Раздел 2 Основы военной службы и медицинских знаний

Тема 2.1 Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Тема 2.2 Основы медицинских знаний

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной

угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

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

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (4 семестр).

#### **8 Составитель**

Мясков Олег Георгиевич, преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.10 Основы предпринимательства**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательства входит в профессиональный учебный цикл вариативной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Основы предпринимательства» является формирование у студентов экономического мышления, умение организовать деятельность предприятия.

В результате изучения дисциплины студенты получают практические навыки по открытию собственного дела, по решению задач текущей предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.

Программа дисциплины «Основы предпринимательства» логически связана с учебными дисциплинами и обусловлена необходимостью изыскания резервов развития предприятий в современных условиях, появлением новых рыночных ниш, связанных с изменением структуры спроса, необходимостью развития отдельных отраслей экономики, инновационных технологий и новых рынков, что дает возможности для формирования новых направления развития бизнеса.

#### **3 Структура дисциплины**

Бизнес-идея, ресурсы предприятия, организация предприятия, государственная поддержка малого бизнеса.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, личностно-ориентированное обучение.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

планировать исследование рынка; проводить исследование рынка; планировать товар / услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей; планировать основные фонды предприятия; планировать сбыт; подбирать организационно-правовую форму предприятия; подбирать налоговый режим предприятия; планировать риски; оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта / критериев оценки качества услуги; определять потенциальные источники дополнительного финансирования.

### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

всего учебных занятий обучающегося 36 часов;

самостоятельная учебная работы обучающегося 22 часов.

### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (7 семестр)

### **8 Составитель**

Правдина Наталья Васильевна, преподаватель спец. дисциплин.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании является формирование у студентов основ бухгалтерского учета и организацию бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания.

### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского баланса

Тема 1.3. Документация и инвентаризация

Раздел2 Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания)

Тема 2.1. Ценообразование в предприятиях питания

Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 2.3. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) продукции)

Тема 2.4. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинариях и мелко-розничной сети

Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда

Тема 2.6. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Тема 2.7. Учет основных средств, нематериальных активов, материалов

Тема 2.8. Учет расходов (издержек обращения), доходов и финансовых результатов

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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

- составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы, регистры бухгалтерского учета;

- отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации;

- составлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций.

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

- задачи, принципы и требования к ведению бухгалтерского учета, объекты учета и их классификацию;
- метод бухгалтерского учета и его элементы;
- классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота;
- строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций;
- организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях;
- состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Исаева Оксана Гергиевна, преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.12 Основы лечебного питания**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.12 Основы лечебного питания входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППСЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2 Целью изучения дисциплины ОП.12 «Основы лечебного питания»** является формирование у студентов знаний о пищеварении, пищевой ценности продуктов питания, рациональном сбалансированном питании, лечебном и лечебно-профилактическом питании.

#### **3 Структура дисциплины**

Тема 1 Физиология питания и здоровье человека

Тема 2 Качество пищевых продуктов и методы его определения

Тема 3 Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.

Тема 4 Питание различных групп населения

Тема 5 Лечебное питание и профилактическое питание

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, урок-конференция, урок-дискуссия, ролевая игра и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы лечебного питания;
- приготавливать блюда для лечебного питания;
- составлять технологические карты на блюда лечебного питания

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

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

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 41 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Абдрахманова Г. Д., преподаватель

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.13 Организация обслуживания**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.13 Организация обслуживания входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.13 Организация обслуживания является формирование у студентов представления о роли знаний по организации деятельности предприятия питания в обеспечении успешности его функционирования.

#### **3 Структура дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания: предмет, цели, задачи и структура курса. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Услуги предприятий общественного питания, их особенности. Методы обслуживания. Современные формы и культура обслуживания.

Тема 2. Подготовка к обслуживанию потребителей: торговые помещения: виды, назначение, характеристика. Подсобные помещения: назначение, характеристика.

Интерьер залов. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование зала. Столовая посуда и приборы: классификация, использование. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, назначение, маркировка. Способы расстановки мебели в зале. Сервировка столов, виды. Приемы складывания полотняных салфеток. Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Порядок составления меню, карт вин.

Тема 3. Организация обслуживания потребителей в ресторанах: особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Последовательность подачи блюд и напитков. Порядок получения готовой продукции с производства. Методы подачи блюд. Подача кулинарной продукции. Расчет с посетителями. Услуги по организации досуга.

Тема 4. Обслуживание банкетов и приемов: банкеты и приемы: определение, классификация, назначение. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе: отличительные особенности, организация обслуживания.

Тема 5. Специальные формы услуг: услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний. Составление меню, особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню. Понятие о современных услугах типа: стол-экспресс, зал-экспресс, «шведский стол», бизнес-ланч, бранч, кофе-брейк.

Тема 6. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов: нормативная база и виды туризма, классы обслуживания. Услуги, предоставляемые иностранным туристам. План заезда. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекция-диалог, практические занятия, мозговой штурм, презентация.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

квалификации.

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

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

выполнять различные виды сервировки и оформления столов; составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин; рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания.

**знать:**

особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола; очередность подачи блюд, изделий, напитков; виды приемов и банкетов; специальные формы услуг; организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга; организацию труда обслуживающего персонала.

**6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (5 семестр).

**8 Составитель:** Гаврилова Мария Ивановна, преподаватель.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания**

### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **2 Цель изучения дисциплины**

**Целью изучения дисциплины ОП.14 «Оборудование предприятий общественного питания»** является формирование у студентов знаний об оборудовании, правил его безопасной эксплуатации.

### **3 Структура дисциплины**

**Раздел 1. Механическое оборудование**

#### **Тема 1.1**

Общие сведения об оборудовании

Классификация механического оборудования. Основные детали. Опасная зона оборудования. Требования механическому оборудованию

Электросиловые аппараты и электропривод

Введение. Структура дисциплины. Научно-технический прогресс в общественном питании. Детали машин. Соединения деталей. Механические передачи

### **Тема 1.2** Машины для обработки овощей, мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности

Механизмы к универсальному приводу: устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.

Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.

Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков.

Машины для измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности

### **Тема 1.3** Машины кондитерского цеха

Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин и их назначение.

Машины и механизмы специального назначения.

Машины для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей;

### **Тема 1.4** Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Машины для нарезки хлеба и машины для нарезки гастрономических товаров. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

### **Тема 1.5** Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации. Лифты. Порядок ведения технической документации по обслуживанию подъемно-транспортного оборудования.

### **Тема 1.6** Посудомоечные машины

Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.

### **Тема 1.7** Весоизмерительное оборудование

Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Порядок поверки весоизмерительного оборудования. Критерии выбора весов для различных типов предприятий.

### **Тема 1.8** Контрольно-кассовые машины

Контрольно-кассовые машины. Характеристика основных операций. Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности. Виды технической документации на контрольно-кассовые машины. Критерии выбора типов машин, организация технического

Классификация теплового оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.

## **Раздел 2. Тепловое оборудование**

### **Тема 2.1** Классификация и общая характеристика теплового оборудования

Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятия о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства.

Классификация теплогенерирующих устройств. Область использования. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла.

#### **Тема 2.2** Варочное оборудование

Общие сведения о автоклавах и вакуум-аппаратах. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая.

Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пищеварочные котлы.

#### **Тема 2.3** Жарочно-пекарное оборудование

Жарочные и пекарные шкафы.. Аппараты с ИК обогревом – грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи.

#### **Тема 2.4** Многофункциональное оборудование

Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности

Микроволновые печи: многофункциональное назначение. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.

#### **Тема 2.5** Универсальное и водогрейное оборудование

Плиты электрические. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).

Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника.

#### **Тема 2.6** Оборудование для раздачи пищи

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд. Термостаты, тепловые шкафы и стойки.

### **Раздел 3. Холодильное оборудование**

#### **Тема 3.1** Холодильные машины

Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Холодильные агенты. Понятие об озонобезопасности.

Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладонової компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов. Компрессоры, конденсаторы и испарители холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов.

#### **Тема 3.2** Торговое холодильное оборудование

Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки-витрины, прилавки-витрины; льдогенераторы; оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры.

Классификация холодильного оборудования.. Стационарные охлаждаемые объекты, камеры охлаждаемые сборно-щитовые.

### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, урок-конференция, урок-дискуссия, ролевая игра и другие.

### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- 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;

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

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

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

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов; самостоятельной работы обучающегося 48 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - экзамен (4 семестр).

#### **8 Составитель**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, преподаватель

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.15 Управление персоналом**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.15 Управление персоналом входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью освоения учебной дисциплины ОП.15 Управление персоналом является формирование у студентов знаний технологий управления персоналом.

#### **3 Структура дисциплины**

Раздел 1.

Раздел 1 Организация управления персоналом

Тема 1.1 Методические основы управления персоналом

Тема 1.2 Рынок труда и механизм его функционирования

Тема 1.3 Система управления персоналом

Тема 1.4 Основы кадрового планирования

Раздел 2 Технология управления персоналом

Тема 2.1 Управление наймом и оценкой персонала

Тема 2.2 Управление использованием персонала

Тема 2.3 Управление развитием персонала

Раздел 3 Эффективность управления персоналом

Тема 3.1 Зарубежный опыт работы с персоналом

Тема 3.2 Оценка эффективности управления персоналом

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

- 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;

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

- основы методологии управления персоналом;
- рынок труда и механизм его функционирования;
- кадровую политику предприятия (организации);
- технологию управления наймом и оценкой персонала;
- технологию управления использованием персонала;
- технологию управления развитием и поведением персонала;
- теории и модели отечественного и зарубежного управления персоналом;
- критерии экономической эффективности управления персоналом.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (7 семестр).

## **8 Составитель**

Глазунова М.И., преподаватель.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины ОП.16 Основы финансовой грамотности**

#### **1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.19 Основы финансовой грамотности входит в профессиональный учебный цикл как общепрофессиональная дисциплина вариативной части ОПОП ППСЗ в соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования».

#### **2 Цель изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Основы финансовой грамотности» является формирование у студентов базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами.

#### **3 Структура дисциплины**

Личное финансовое планирование. Депозит. Кредит. Расчетно-кассовые операции. Страхование. Инвестиции. Пенсии. Налоги. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке. Создание собственного бизнеса.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, кейс-технология, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения дисциплины**

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

- 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, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит; накопления и инфляцию, роль депозита в личном финансовом плане, понятие о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно–кассовые операции; хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственную пенсионную систему, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

#### **6 Общая трудоемкость дисциплины**

объем образовательной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

всего учебных занятий 36 часов;

самостоятельной учебной работы обучающегося 0 часов.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет (5 семестр)

#### **8 Составитель**

Исаева Оксана Георгиевна, преподаватель спец. дисциплин.

## **ПМ.00 Профессиональные модули**

### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

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

##### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является формирование у студентов навыков по разработке ассортимента и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы.

##### **3 Структура профессионального модуля**

Раздел ПМ. 01. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

МДК 01. 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Тема 1.2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов

Тема 1.3 Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов

Тема 1.4 Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов

##### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

##### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 1

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

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

ОК. 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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

В результате освоения дисциплины 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;

### **6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

объем образовательной нагрузки 254 часа, в т.ч.:

всего учебных занятий 122 часа;

самостоятельная учебная работа 60 часа.

ПП.01 Производственная практика: 72 часа.

### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – дифференцированный зачет (5 семестр);

ПП.01 Производственная практика – дифференцированный зачет (5 семестр);

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – экзамен квалификационный (5 семестр).

### **8 Составитель**

Гаврилова Мария Ивановна- преподаватель спец. дисциплин.

Романова Мария Владимировна - преподаватель спец. дисциплин.

## **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является обеспечения возможности профессиональной деятельности выпускников в области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

#### **3 Структура профессионального модуля**

Тема 1.1. Бутерброды: назначение, классификация холодных закусок и бутербродов. Ассортимент. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении

и отпуске. Технологическое оборудование, инвентарь используемые при приготовлении. Сочетаемость хлебобулочных изделий и изделий из теста с другими компонентам при приготовлении бутербродов и закусок несложного приготовления. Сочетание продуктов и компонентов при приготовлении сложных холодных бутербродов и блюд из мяса, рыбы и птицы. Варианты оформления и сервировки бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Температурный и санитарный режим хранения и реализации. Методы контроля качества вырабатываемой продукции на всех этапах технологического процесса. Температурный и санитарный режим хранения и реализации.

Тема 1.2 Холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: холодные блюда и закуски из рыбы и рыбных гастрономических товаров. Ассортимент. Требования к качеству используемого сырья, дополнительных компонентов для приготовления блюд. Технологическое оборудование, инвентарь используемые при приготовлении. Холодные блюда и закуски из мяса, мясных продуктов. Ассортимент, приготовление, соотношение продуктов и компонентов при приготовлении блюд. Рекомендуемые соусы. Варианты оформления и подачи. Холодные блюда и закуски из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Ассортимент, приготовление, соотношение продуктов и компонентов при приготовлении блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы. Варианты оформления и подачи. Сочетание украшений с основными компонентами блюд. Требования к качеству холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Методы контроля качества вырабатываемой продукции на всех этапах технологического процесса. Температурный и санитарный режим хранения и реализации.

Тема 1.3 Холодные блюда из овощей и грибов: салаты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов. Ассортимент салатов, отличительные особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении винегретов. Ассортимент винегретов, отличительные особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда и закуски из овощей и грибов. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении закусок. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические методы оценки доброкачественности блюд.

Тема 1.4 Холодные соусы: назначение, классификация соусов. Требования к качеству сырья используемого для приготовления соусов. Вкусовые добавки – ассортимент, правила подбора. Использование вин и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов. Технология приготовления холодных соусов. Оборудование, инвентарь используемые при приготовлении соусов. Органолептические показатели готовности соусов. Соусные композиции. Разновидности подачи. Способы оформления порционных банкетных блюд при помощи соусов. Требования к качеству холодных соусов. Температурный и санитарный режим хранения и реализации. Методы контроля качества вырабатываемой продукции на всех этапах технологического процесса. Температурный и санитарный режим хранения и реализации.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, лекция-диалог, практические занятия, мозговой штурм, презентация, практические занятия, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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.

В результате освоения дисциплины 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; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, грибов, овощей, 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, грибов, овощей, 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, птицы, грибов и овощей; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных

закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных мясных, рыбных, овощных 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 мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных овощных, рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса, рыбы, птицы, грибов и овощей; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

#### **6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: объем образовательной нагрузки 308 часов, в т.ч.:

всего учебных занятий 132 часов;

самостоятельная учебная работа 68 часа.

ПП.02 Производственная практика: 108 часов.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – дифференцированный зачет (6 семестр);

ПП.02 Производственная практика – дифференцированный зачет (6 семестр);

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – экзамен квалификационный (6 семестр).

#### **8 Составитель**

Гаврилова Мария Ивановна - преподаватели спец. дисциплин.

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

#### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является обеспечения возможности профессиональной деятельности выпускников в области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

## **3 Структура профессионального модуля**

Тема 1.1 Супы: назначение супов. Подбор продуктов и ингредиентов, используемых при приготовлении супов. Оценка качества сырья. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Щи, борщи, рассольники, солянки: ассортимент, характеристика, варианты сочетания продуктов для создания гармоничного вкуса. Способы подачи. Требования к качеству, безопасные режимы хранения и реализации. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов. Отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Супы молочные, холодные, сладкие. Характеристика. Ассортимент. Приготовление и отпуск. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации. Особенности приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения супов. Методы безопасного хранения готовой кулинарной продукции.

Тема 1.2 Приготовление горячих соусов: назначение, ассортимент горячих соусов. Организация работы соусной линии. Подбор продуктов, входящих в состав горячих соусов. Полуфабрикаты для соусов. Технологический процесс приготовления красного основного соуса, его использование. Производные красного соуса, особенности приготовления и использования. Технологический процесс приготовления белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные белого основного соуса на мясном и рыбном бульонах. Приготовление, использование. Соусы грибные, сметанные, молочные. Ассортимент, приготовление. Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочного соусов, их использование, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении соусов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения соусов. Методы безопасного хранения готовой кулинарной продукции.

Тема 1.3 Блюда из овощей, грибов и сыра: классификация овощей, грибов. Особенности химического состава. Требования к качеству овощей, грибов. Кулинарное использование овощей, грибов. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных, фаршированных, запеченных овощей. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации. Изменение качества блюд при хранении. Классификация

сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Показатели качества сыров. Пороки, транспортирование и хранение. Ассортимент, технология приготовления блюд из сыра. Приготовление горячей кулинарной продукции из творога и макаронных изделий.

Тема 1.4 Блюда из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: блюда из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления, отпуск. Правила варки рыбы. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Правила запекания. Гарниры и соусы, используемые для запекания. Оформление и подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы. Гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Приготовление и отпуск. Правила варки и припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из жареного мяса крупными, порционными натуральными кусками. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим жарки, определение готовности. Технология приготовления и отпуск блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из жареного мяса порционными панированными, мелкими кусками. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности. Технология приготовления и отпуск блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технология приготовления и отпуск блюд. Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технология приготовления и отпуск. Особенности. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления и отпуск блюд. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из рубленого мяса (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления и отпуск блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Ассортимент национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, оформления, отпуска. Блюда из отварной, припущенной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент.

Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из филе птицы. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из рубленой птицы. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, лекция-диалог, практические занятия, мозговой штурм, презентация, практические занятия, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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

В результате освоения дисциплины 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 подбора вин 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 сырья; 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 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 порции готовой рыбы, птицы, 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 безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

#### **6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

объем образовательной нагрузки 582 часов, в т.ч.:

всего учебных занятий 272 часов;

самостоятельная учебная работа 130 часа.

ПП.03 Производственная практика: 180 часов.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – дифференцированный зачет (6 семестр);

ПП.03 Производственная практика – дифференцированный зачет (6 семестр);

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – экзамен квалификационный (6 семестр).

#### **8 Составитель**

Гаврилова Мария Ивановна - преподаватели спец. дисциплин.

### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

#### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

##### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является формирование у студентов навыков разработки ассортимента ложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и технологии их приготовления.

##### **3 Структура профессионального модуля**

Раздел ПМ 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий

Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов, требования к их качеству для приготовления сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных

изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий. Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

Тема 1.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Ассортимент сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов, требования к их качеству для приготовления сложных и мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 1.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 1.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 1.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация 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 безопасность готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

**знать:**

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

**6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

объем образовательной нагрузки 255 часов, в т.ч.:

всего учебных занятий 120 часа;  
самостоятельная учебная работа 63 час.  
ПП.04 Производственная практика 72 часа.

### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – дифференцированный зачет (8 семестр);

ПП.04 Производственная практика – дифференцированный зачет (8 семестр);

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – экзамен квалификационный (8 семестр).

### **8 Составитель**

Романова Мария Владимировна, преподаватели спец. дисциплин.

## **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

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

#### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является формирование у студентов навыков разработки ассортимента и приготовление сложных горячих и холодных десертов.

#### **3 Структура профессионального модуля**

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

МДК 05. 01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Приготовление десертов

Тема 1. Основные виды и характеристика десертов. Назначение десертов. История. Роль в питании. Ассортимент. Классификация и общая характеристика десертов. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов.

Тема 2. Технология приготовления сложных холодных десертов

Соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.. Основные виды и характеристика десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов, суфле, парфе, террина, щербета. Технология приготовления сложных холодных десертов: пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Правила и температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных

холодных десертов. Варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.

Тема 3. Технология приготовления сложных горячих десертов

Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десерты фламбе. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, практические занятия, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

В результате освоения дисциплины 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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколадов, 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;
- 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.

#### **6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов:

объем образовательной нагрузки 248 часов, в т.ч.:

всего учебных занятий 118 часов;

самостоятельная учебная работа 58 часов.

ПП.05 Производственная практика: 72 часа.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – дифференцированный зачет (8 семестр);

ПП.05 Производственная практика – дифференцированный зачет (8 семестр);

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – экзамен квалификационный (8 семестр).

#### **8 Составитель**

Романова Мария Владимировна, преподаватели спец. дисциплин.

### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурных подразделений**

#### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурных подразделений входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурных подразделений является формирование у студентов навыков планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений.

#### **3 Структура профессионального модуля**

##### **Раздел ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

##### **МДК 06 Управление структурным подразделением организации**

##### **Тема 1.1 Производственная деятельность в общественном питании**

Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности; Основы планирования производственной деятельности; Оперативное планирование производства; Нормативно-технологическая документация; Основы организации производственной деятельности; Организация производственной деятельности заготовочных предприятий ; Организация производства доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; Оценка эффективности производственной деятельности.

##### **Тема 1.2 Организация труда**

Основы организации труда в общественном питании; Подбор, подготовка и расстановка кадров; Организация и обслуживание рабочих мест; Режим труда и отдыха; Нормирование труда; Производительность и эффективность труда.

##### **Тема 1.3 Экономика общественного питания**

Основы функционирования отрасли в современных условиях ; Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятия; Экономические показатели развития предприятия; Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики; Основные и оборотные средства; Оплата труда; Издержки производства и обращения; Себестоимость продукции; Экономический анализ и бизнес-планирование; Прибыль и рентабельность; Финансирование и кредитование предприятия; Ценообразование. Валовой доход

#### **Тема 1.4 Деловое общение**

Введение. Основы психологии делового общения; Культура деловой речи; Этика делового общения.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются не только традиционные, но и инновационные технологии, активные и интерактивные методы и формы обучения: лекции, практические занятия, урок-конференция, урок-дискуссия, ролевая игра и другие.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

- 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, анализ и оценку 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), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 6.1 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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 Участвовать в планировании основных показателей производства

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

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

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

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

**иметь практический опыт:**

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

#### **6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации:

объем образовательной нагрузки 436 час, в т.ч.:

всего учебных занятий 220 часов;

самостоятельная учебная работа 144 часа.

ПП.06 Производственная практика: 72 часов.

#### **7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации – дифференцированный зачет (4 семестр);

ПП.06 Производственная практика – дифференцированный зачет (7 семестр);

ПМ.06 Организация работы структурных подразделений – экзамен квалификационный (7 семестр).

#### **8 Составитель**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, преподаватель

Гаврилова Мария Ивановна, преподаватель

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

#### **1 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар входит в профессиональный учебный цикл обязательной части ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **2 Цель изучения профессионального модуля**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является обеспечения возможности профессиональной

деятельности выпускников в области организации процесса приготовления простой кулинарной продукции.

### **3 Структура профессионального модуля**

Тема Выполнение работ по профессии «Повар»: кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Ознакомление с действующими сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими инструкциями. Обработка овощей и грибов. Виды, пищевая ценность овощей, поступающих на предприятия общественного питания. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Виды грибов, поступающих в предприятия общественного питания, их пищевое значение; обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование. Характеристика рыбного сырья: виды, термическое состояние пищевая ценность. Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Особенности разделки некоторых видов рыб (сом, навага, хек, камбала, ставрида и др.) и новых видов, поступающих в предприятия общественного питания. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Рецептура, ассортимент, нормы выхода. Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки и условия хранения. Обработка субпродуктов, кулинарное использование. Технологическая схема обработки птицы. Обработка и использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки, условия хранения. Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей — ассортимент, характеристика, органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, отпуск; сроки и условия хранения. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения. Блюда из яиц и творога. Варка яиц. Яичницы и омлеты. Сырники, вареники, запеканки и пудинги — требования к качеству, нормы выхода, оформление, отпуск. Сроки, условия хранения и реализации. Бутерброды, разновидности, характеристика. Требования

к качеству, сроки, условия хранения и реализации. Тесто для блинов, оладий, блинчиков. Выпечка, формовка и отпуск. Требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации изделий из теста.

#### **4 Основные образовательные технологии**

В процессе изучения профессионального модуля используются как традиционные, так и инновационные, активные и интерактивные технологии, методы и формы обучения: лекции, лекция-диалог, практические занятия, презентация, мозговой штурм, самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение.

#### **5 Требования к результатам освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 7.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров;

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков.

ПК 7.3 Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills.

В результате освоения дисциплины 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; производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.; подготавливать сырье для изготовления теста; приготавливать кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши; формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики; запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия; приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их; приготавливать бутерброды; порционировать, раздавать блюда массового спроса.

**уметь:**

приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; производить варку картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; производить жарку картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; производить запекание овощных и крупяных изделий»; процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия; приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; порционировать (комплектовать), осуществлять раздачу блюд массового спроса; готовить и презентовать горячие блюда из рыбы, домашней птицы с элементами шоу; излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд; презентация готовых блюд потребителям

**знать:**

виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы и др.; правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов; рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) и технологию приготовления блюд из нее; раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий; правила пользования технологическими картами; принципы и приемы презентации блюд потребителям.

**6 Общая трудоемкость профессионального модуля**

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

объем образовательной нагрузки 720 часов, в т.ч.:

всего учебных занятий 180 часов;

самостоятельная учебная работа 108 часа.

УП.07 Учебная практика 72 часа.

ПП.07 Производственная практика: 360 часов.

**7 Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – дифференцированный зачет (4 семестр);

УП.07 Учебная практика – дифференцированный зачет (4 семестр);

ПП.07 Производственная практика – дифференцированный зачет (4-5 семестр);

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар – экзамен квалификационный (5 семестр).

**8 Составитель**

Гаврилова Мария Ивановна - преподавателм спец. дисциплин.