

1.1 Аннотация учебной дисциплины **Русский язык**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 01 Русский язык  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 114 часов   |
| Объем учебных занятий   | 78 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- связь языка и истории, культуры русского и других народов;</li><li>- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</li><li>- основные единицы и уровни языка их признаки и взаимосвязь;</li><li>- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой сферах общения;</li></ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть устной и письменной речью.</li><li>- применять в практике речевого общения основные орфографические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.</li><li>- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.</li><li>- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей, их жанров и типов речи.</li><li>- самостоятельно извлекать необходимую информацию из различных источников знаний: учебных пособий, монографий, различных словарей.</li><li>- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов речи, стилей и их жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения.</li><li>- соблюдать нормы речевого поведения в различных ситуациях общения.</li><li>- применить знания русского языка в практике изучения иностранных языков.</li><li>- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности, в речевом взаимодействии, в межличностном общении, в сотрудничестве.</li><li>- развивать свои интеллектуальные и творческие способности, навыки самореализации в общественной жизни.</li><li>- осознавать русский язык как духовного, нравственную и культурную ценность народа, государства;</li></ul> |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Фонетика. Лексика и фразеология. Морфемика. Словообразование. Орфография. Морфология. Словосочетание и предложение. Текст и его структура. Типы и стили речи.</p>  |   |

## 1.2 Аннотация учебной дисциплины Литература

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 02 Литература  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 220 часов   |
| Объем учебных занятий   | 151 часов   |
| <b>1. Цели и задачи дисциплины:</b>   |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- образную природу словесного искусства;</li><li>- содержание изученных литературных произведений;</li><li>- основные факты жизни и творчества писателей- классиков XIX вв;</li><li>- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;</li><li>- основные теоретико- литературные понятия;</li></ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осознавать русский язык как духовного, нравственную и культурную ценность народа, государства;</li><li>- воспроизводить содержание литературного произведения;</li><li>- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения; объяснять его связь с проблематикой произведения;</li><li>- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведения с литературным направлением эпохи;</li><li>- определять род и жанр произведения;</li><li>- выявлять авторскую позицию;</li><li>- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;</li><li>- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;</li><li>- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров</li><li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li></ul> |   |
| <b>2. Краткое содержание дисциплины:</b>  |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br/>Русская литература второй половины 19 века. Русская литература конца 19 века – начала 20 века. Литература 20-х годов. Тема 2.2 Литературный процесс 30-50-х годов. 2.3. Литература периода Великой Отечественной Войны и 1-х послевоенных лет. Литература 60-80-х годов. Современная русская драматургия. Авторская песня. Литература русского зарубежья.</p>   |   |

### 1.3 Аннотация учебной дисциплины Иностранный язык

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 03 Иностранный язык                                    |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 172 часов   |
| Объем учебных занятий   | 117 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</li> <li>– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</li> <li>– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию - лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</li> <li>– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</li> <li>– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</li> <li>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</li> <li>– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</li> <li>– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</li> </ul> <p><b>чтение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;</li> <li>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</li> <li>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.</li> </ul> |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Интонация. Гласные переднего ряда. Согласные. Гласные заднего ряда. Дифтонги, сочетание трех гласных звуков. Правила чтения. Существительное. Разговорная тема «Семья». Артикли в английском языке. «РУДН». Прилагательное.</p>  |   |

Наречия. Глагол. «Мой рабочий день». Местоимения. «Описание внешности». Виды вопросов в английском языке. Тема «Хобби» Числительное «Магазины»

#### 1.4 Аннотация учебной дисциплины Математика

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 04 Математика  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины  | 231 часов   |
| Объем учебных занятий   | 156 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства арифметического корня натуральной степени;</li> <li>- свойства степени с рациональным показателем;</li> <li>- свойства логарифмов и основное логарифмическое тождество;</li> <li>- основные тригонометрические формулы;</li> <li>- таблицу производных элементарных функций;</li> <li>- аксиомы стереометрии, основные понятия и уметь применять их при решении задач</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять тождественные преобразования выражений, содержащих степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические выражения;</li> <li>- строить графики степенной, показательной, логарифмической и тригонометрических функций;</li> <li>- решать простейшие уравнения и неравенства, содержащие степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции;</li> <li>- изображать геометрические фигуры на чертеже и производить простейшие построения на плоскости;</li> <li>- выполнять операции над векторами и пользоваться свойствами этих операций.</li> </ul> |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Действительные числа. Степенная функция. Показательная функция. Логарифмическая функция. Тригонометрические формулы. Тригонометрические уравнения. Тригонометрические функции. Производная и ее геометрический смысл. Применение производной к исследованию функций. Интеграл. Параллельность прямых и плоскостей. Перпендикулярность прямых и плоскостей. Многогранники. Векторы в пространстве. Метод координат в пространстве. Цилиндр, конус и шар. Объемы тел. Элементы комбинаторики. Элементы теории вероятностей и математической статистики.</p>  |   |

## 1.5 Аннотация учебной дисциплины История

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОУД.05 История   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины  | 172 часов  |
| Объем учебных занятий   | 117 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизировать и анализировать историческую информацию;</li> <li>- рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности;</li> <li>- сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей;</li> <li>- определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов;</li> <li>- основные направления развития ключевых регионов страны с VI-XX вв.;</li> <li>- основные процессы политехнического и экономического развития страны;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul>   |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |  |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Восточные славяне в VI-VII вв. и их соседи. Древнерусское государство IX – первая половина XII в. Период феодальной раздробленности и его последствия<br/>         Борьба Руси против внешней агрессии. Начало собирания земель вокруг Москвы. Куликовская битва. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение Ордынского ига. Правление Ивана IV. Культура и быт в XII-XVI вв. Кризис конца XVI начала XVII в. Смутное время. Воцарение Романовых. Экономическое и политическое развитие России в XVII в. Культура и быт России в XVIII в. Россия в первой половине XVIII в. Внутренняя и внешняя политика. Дворцовые перевороты.<br/>         Россия во второй половине XVIII в. Правление Екатерины II и Павла I. Культура и быт России в XVIII в. Россия при Александре I. Внутренняя и внешняя политика Николая I. Внешняя и внутренняя политика Александра II. Внутренняя и внешняя политика Александра III. Россия на рубеже XIX – начале XX в. Первая революция в России. Россия между двумя революциями. Социально-экономическое развитие. Первая Мировая война. Культура и быт России в начале XX в. Февральская революция 1917 г. Приход большевиков к власти Гражданская война. Политика «военного коммунизма». Советская Россия в 20-30е гг. XX в. Кризис начала 20-х и НЭП. Советская культура 1917-1940. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. СССР в первое послевоенное десятилетие СССР в середине 1950х – середине 1960х гг. СССР в середине 1960х – середине 1980х СССР в годы Перестройки 1985-1991 гг. Современная Россия Культура России во второй половине XX в.</p> |  |

## 1.6 Аннотация учебной дисциплины Физическая культура

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 06 Физическая культура                                 |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 172 часов   |
| Объем учебных занятий   | 117 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> :<br>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;<br>- основы здорового образа жизни.<br><b>уметь</b> :<br>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Общая физическая подготовка.<br><br>Первичная профессиональная физическая подготовка.   |   |

## 1.7 Аннотация учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности               |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 102 часов   |
| Объем учебных занятий   | 70 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- природные и техногенные катастрофы, техногенные аварии, террористическая угроза и опасность, чрезвычайные ситуации, возникающие вследствие природных катаклизмов, техногенных и экологических катастроф, представлять возможность прогнозирования и предупреждения угроз, военная доктрина, поражающие факторы современных видов оружия массового поражения, иметь представление об основах военной службы по призыву и контракту, самопомощь и первая доврачебная медицинская помощь, реанимационные мероприятия.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать ситуацию на предмет наличия или отсутствия угрожающих факторов, применять штатные и подручные средства защиты органов дыхания и кожи, оказывать самопомощь и первую медицинскую доврачебную помощь, проводить исследование проб воздуха на наличие в нём отравляющих веществ, используя штатные средства химической защиты, производить замеры мощности и доз радиоактивного излучения.</li> <li>- применяя приборы радиационной разведки, уметь действовать при объявлении пожарной, химической, воздушной тревоги, эвакуации, введения режимов чрезвычайной ситуации, чрезвычайного положения, Особого периода, понимать взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;</li> <li>- работать с естественно - научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для</li> </ul> |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Введение правила безопасности поведения в условиях вынужденного автономного существования. Автономное существование человека в условиях природной среды. Правила безопасного поведения в местах проживания. Правила безопасного поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила безопасного поведения во время пользования общественным транспортом. Моделирование чрезвычайных ситуаций. Уголовная ответственность несовершеннолетних. Понятие преступлений, виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним. Уголовная ответственность за приведение в негодность транспортных средств. Уголовная ответственность за хулиганство и вандализм. Государственная система обеспечения безопасности населения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ по обеспечению. Личности, общества государства. Организация защиты учащихся от чрезвычайных ситуаций в мирное и военное время.</p>   |   |



## 1.8 Аннотация учебной дисциплины Астрономия

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 08 Астрономия  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общеобразовательный цикла |
| Объем дисциплины  | 54 часов  |
| Объем учебных занятий   | 36 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:<br/>подготовка обучающихся направлено на формирование у обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;</li> <li>• знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;</li> <li>• умений 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;</li> <li>• познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;</li> <li>• умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;</li> <li>• научного мировоззрения;</li> <li>• навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</li> <li>анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</li> <li>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;</li> <li>владеть навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;</li> <li>использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;</li> <li>владеть 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;</li> </ul> |   |

## 1.9 Аннотация учебной дисциплины Биология

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОДУ. 09 Биология   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины   | 129 часов  |
| Объем учебных занятий  | 86 часов   |
| <p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Биология обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;</li><li>-решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;</li><li>-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;</li><li>-сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;</li><li>-анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;</li><li>- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;</li><li>- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях и критически ее оценивать);</li><li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</li><li>-для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний,</li></ul> |  |

стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

-оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

-оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**Знать:**

-основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

-строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

-сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

-вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

-биологическую терминологию и символику.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез в ходе работы с различными источниками информации.

Воспитание убежденности в возможности познания живой природы; необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем.

Использование приобретенных биологических знаний и умений повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

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

В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы,

формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел №1 «Учение о клетке», раздел №2 «Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Микробиологией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами.

В тематические планы включены биологический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных и практических работ и решение биологических задач на материале того раздела биологии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

### 1.10 Аннотация учебной дисциплины Химия с элементами физики

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОУД. 10 Химия с элементами биологии                                  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины   | 332 часов  |
| Объем учебных занятий  | 220 часов  |
| <p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Химия, обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</li> <li>-определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;</li> <li>-характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</li> <li>-проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</li> <li>-решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</li> <li>-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>-для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</li> <li>-определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</li> <li>-экологически грамотного поведения в окружающей среде;</li> <li>-оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</li> <li>-безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и</li> </ul> |  |

- лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

роль физики в современном мире;

-фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;

-основные физические процессы и явления;

-важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;

-методы научного познания природы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **Знать:**

-важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

-основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по химии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

Воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений химии на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к

мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В программе по химии, реализуемой при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля, профильной составляющей является раздел «Органическая химия», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с «Органической химией» и «Физической и коллоидной химией».

В программе теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными и практическими работами. В тематические планы включены химический практикум, предусматривающий выполнение лабораторных работ и решение более сложных задач на материале того раздела химии, который связан с получаемой профессией, а также резерв учебного времени, предоставляющий преподавателю возможность внести в содержание обучения дополнительный профессионально значимый материал.

### 1.11 Аннотация учебной дисциплины Родной язык

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОУД. 11 Родной язык  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в профильные дисциплины общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины  | 54 часов   |
| Объем учебных занятий   | 36 часов   |
| <p>Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины Родной язык обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осознавать значимость чтения на родном языке для личного развития; формирование представлений о мире, национальной истории и культуре, первоначальных этических представлений, понятий о добре и зле, нравственности; формирование потребности в систематическом чтении на родном языке как средстве познания себя и мира; обеспечение культурной самоидентификации;</li><li>- использовать разные виды чтения (ознакомительное, изучающее, выборочное, поисковое); умение осознанно воспринимать и оценивать содержание и специфику различных текстов, участвовать в их обсуждении, давать и обосновывать нравственную оценку поступков героев;</li><li>- достигать необходимого для продолжения образования уровня читательской компетентности, общего речевого развития, то есть овладение техникой чтения вслух и про себя, элементарными приемами интерпретации, анализа и преобразования художественных, научно-популярных и учебных текстов с использованием элементарных литературоведческих понятий;</li><li>-осознать коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, умение самостоятельно выбирать интересующую литературу; пользоваться справочными источниками для понимания и получения дополнительной информации.</li></ul> |  |



1.11 Аннотация учебной дисциплины **Информационное общество (включая информатику и обществознание)**

|  |   |
|--|---|
| Наименование дисциплины  | УД.01 Информационное общество (включая информатику и обществознание)              |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть профильных дисциплин общеобразовательного цикла |
| Объем дисциплины   | 330 часов   |
| Объем учебных занятий  | 220 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные подходы к определению понятия «информация»; знать единицы измерения информации;</li> <li>- общую функциональную схему компьютера;</li> <li>- назначение и основные функции операционной системы;</li> <li>- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности;</li> <li>- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;</li> <li>- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;</li> <li>- этапы информационной технологии решения задач с использованием компьютера;</li> <li>- об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов, осознание основных тенденций и возможных перспектив общественного развития;</li> <li>- специфику социального познания, овладение элементами методологии изучения социальных явлений и процессов.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приводить примеры получения, передачи и обработки информации в деятельности человека, живой природе, обществе и технике;</li> <li>- перечислять основные характерные черты информационного общества; распознавать информационные процессы в различных системах;</li> <li>- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;</li> <li>- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- работать с файлами;</li> <li>- применять текстовый редактор для редактирования и форматирования текстов, применять электронные таблицы для решения задач;</li> <li>- создавать и оформлять презентации;</li> <li>- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> <li>- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;</li> <li>- осуществлять поиск информации в компьютерных сетях;</li> </ul> |   |

- представлять числовую информацию различными способами;
- пользоваться антивирусными программами;
- переводить числа из одной системы в другую;
- записывать на языке программирования алгоритмы решения учебных задач и отлаживать их;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; овладение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- использовать полученные знания и умения для принятия обоснованных и социально одобряемых решений в условиях реально складывающихся жизненных ситуаций, связанных с выполнением типичных социальных ролей (гражданин, член семьи, работник, потребитель)
- самостоятельно моделировать социальные ситуации по данным параметрам, выявлять возможные мотивы действий в определенных ситуациях, анализировать мотивацию собственных поступков и действий;
- извлекать социальную информацию из различных неадаптированных источников, анализировать ее, соотносить со знаниями, полученными при изучении курса, интегрировать все имеющиеся знания по проблеме в единый комплекс.

## 2. Краткое содержание дисциплины:

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы

Информация, информатика. Средства информационных технологий. Технология создания и преобразования информационных объектов. Средства коммуникационных и телекоммуникационных технологий. Моделирование, алгоритмизация и программирование.

В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:

Общество как динамическая система. Общественный прогресс, регресс. Глобальные проблемы современности. Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность человека. Потребности и способности человека

Познание и истина. Научное познание. Развитие знаний об обществе. Социальное познание. Культура. Духовное производство. СМИ. Структура социальных отношений. Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Социальный статус и роли личности. Социальный конфликт. Нации. Межнациональные отношения. Структура политических отношений. Власть. Государство как институт политической системы.

## 1.12 Аннотация учебной дисциплины Основы философии

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОГСЭ.01  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 52 часов   |
| Объем учебных занятий   | 48 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9   |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |  |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>Мироздание. Материя. Философские идеи развития. Философский анализ природы.<br><br>Бытие человека как проблема философии. Познание, сознание, творчество. Роль культуры в жизни общества. Наука и образование. Роль религии в жизни общества.<br><br>Великие философы мира. Философия Древней Греции. Философия Средневековья.<br><br>Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Философская мысль России. Глобальные проблемы современности. |  |

### 1.13 Аннотация учебной дисциплины История

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОГСЭ.02 История  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 54 часов   |
| Объем учебных занятий  | 48 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9  |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:  |  |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>Перестройка в СССР и распад советского лагеря. Распад СССР. Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXIвв. Африка в конце XX – начале XXIвв. Страны Латинской Америки в конце XX – начале XXIвв. США на рубеже тысячелетий Европа в конце XX – начале XXIвв. Интеграционные процессы конца XX – начала XXIвв. Россия в 1991-1999гг Российская Федерация в 2000-е годы Локальные и региональные конфликты современности Научно-технический прогресс Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире. Место Российской Федерации в современном мире |  |

#### 1.14 Аннотация учебной дисциплины Иностранный язык

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОГСЭ.03 Иностранный язык   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 200 часов  |
| Объем учебных занятий   | 162 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9   |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |  |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>Соединенные штаты Америки. Объединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии. Россия<br>Профессии в области бухгалтерского учета. Моя будущая профессия. Заявление о приеме на работу. Собеседование. История денег. Работа банков. Европейское экономическое сообщество и Евросоюз. Аудит. Виды. Отчеты. Налогообложение. Офисное оборудование и материалы. Цыфры, символы, их интерпритация. Деловые письма. Их виды. Беседа по телефону. Назначение встречи. Договоренность и уточнения. Приглашения. Обещания. Выражение (не) согласия. Предложение о помощи и выражение просьб. Спросить и высказать мнение. |  |

1.15 Аннотация учебной дисциплины **Физическая культура**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОГСЭ.04 Физическая культура  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 324 часов  |
| Объем учебных занятий  | 162 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 2, 6, 8  |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:  |  |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>Основы физической и спортивной подготовки. Легкая атлетика. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гимнастика. |  |

1.16 Аннотация учебной дисциплины Русский язык и культура речи

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»<br><br>Программа ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |
| Объем дисциплины   | 84 часов   |
| Объем учебных занятий  | 56 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9  |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:  |  |
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;</li> <li>- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;</li> <li>- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;</li> <li>- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;</li> <li>- понятие о нормах русского литературного языка;</li> <li>- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;</li> <li>- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;</li> <li>- лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств;</li> <li>- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;</li> <li>- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;</li> <li>- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;</li> <li>- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;</li> <li>- функционально-смысловые типы текстов;</li> <li>- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;</li> <li>- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле,</li> </ul> |  |

особенности устной публичной речи.

- сфера функционирования публицистического стиля, жанровообразное;
- языковые формулы официальных документов;
- приемы унификации языка служебных документов;
- правила оформления документов;
- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.



### 1.17 Аннотация учебной дисциплины Математика

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ЕН.01 Математика  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 81 часа   |
| Объем учебных занятий   | 54 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 2, 4, 5, 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.4,</p> <p>2.1 - 2.4,</p> <p>3.1 - 3.4,</p> <p>4.1 - 4.4</p>   |   |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |   |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Основы дифференциального исчисления. Основы интегрального исчисления. Матрицы и определители. Методы решения простейших систем линейных уравнений. Основные понятия и методы дискретной математики. Основные понятия и методы теории комплексных чисел. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики</p> |   |

1.18 Аннотация учебной дисциплины Экологические основы природопользования

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ЕН. 02 Экологические основы природопользования  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 60 часов  |
| Объем учебных занятий   | 40 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:   |   |
| <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>-принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>-методы экологического регулирования;</li> <li>-принципы размещения производств различного типа;</li> <li>-основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>-понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>-принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>-охраняемые природные территории.</li> </ul> |   |

### 1.19 Аннотация учебной дисциплины Химия

|  |   |
|--|---|
| Наименование дисциплины  | ЕН. 03 Химия  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть математического и общего естественнонаучного цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 171 часов   |
| Объем учебных занятий  | 114 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:  |   |
| <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</li> <li>-использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>-выбирать метод и ход химического анализа;</li> <li>-подбирать реактивы и оборудование;</li> <li>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической химии;</li> <li>-теоретические основы физической химии;</li> <li>-теоретические основы коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификация химических реакций и закономерностей их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции;</li> <li>-химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>-окислительно-восстановительные реакции;</li> <li>-реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей;</li> <li>-диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химической реакции;</li> <li>-термохимические уравнения;</li> <li>-характеристика различных классов органических веществ входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>-свойства растворов и коллоидных систем ВМС;</li> <li>-дисперсные системы пищевых продуктов;</li> <li>-коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> </ul> |   |

- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
  - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
  - экологически грамотного поведения в окружающей среде;
  - оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
  - безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
  - приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
  - критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

1.20 Аннотация учебной дисциплины **Физическая и коллоидная химия.**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ЕН. 04 Физическая и коллоидная химия   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Программа ЕН. 04 Физическая и коллоидная химия является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 82 часов   |
| Объем учебных занятий   | 56 часов   |
| <p>1. Цели и задачи дисциплины:<br/> Основная <b>цель</b> – формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;</p> <p><b>Знать:</b> цели, задачи, объекты и методы изучения физической и коллоидной химии;<br/> -иметь представление об агрегатном состоянии вещества, типах химических связей, поверхностном натяжении и поверхностно-активных веществах и их использовании;<br/> -иметь представление о дисперсных системах, пищевых продуктах как коллоидных системах, коллоидных растворах и грубодисперсных системах;<br/> -знать законы термодинамики, термохимии, химическую кинетику и катализ, свойства растворов, поверхностные явления;<br/> -знать важнейшие химические вещества, их коллоидное состояние и изменения при кулинарной обработке;</p> <p><b>Уметь:</b> применять физико-химические методы анализа при контроле качества продукции;<br/> -выявлять связь между физическими и химическими процессами, между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продуктов питания.<br/> -прогнозировать технологические процессы, ставить задачи исследования и выбирать метод исследования.</p> |  |

1.21 Аннотация учебной дисциплины Аналитическая химия.

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ЕН. 05 Аналитическая химия   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Программа ЕН. 05 Аналитическая химия является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 80 часов   |
| Объем учебных занятий  | 56 часов   |
| <p>1. Цели и задачи дисциплины:</p> <p>Основная цель изучения дисциплины «Аналитическая химия» (АХ) - формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО подготовки по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».</p> <p>Основными задачами при изучении курса АХ являются формирование базовых знаний о видах и способах химического анализа, методах определения состава и, частично, строения веществ; выработка у обучающихся комплекса соответствующих умений, навыков и личностных свойств.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Аналитической химии» базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин общеобразовательного цикла «Физика», «Химия», «Математика». Дисциплина «Аналитическая химия» позволяет студенту эффективно изучать общепрофессиональные и специальные дисциплины, характерные для специальности «Технология продукции общественного питания». При изучении аналитической химии студент овладевает знаниями и умениями, необходимыми для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и, что более важно, - для успешной производственно-технологической деятельности.</p> <p><b>Знать:</b> цели, задачи, объекты и методы изучения аналитической химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цели, задачи и значение аналитической химии в контроле качества сырья и продуктов питания;</li> <li>• теоретические основы методов качественного и количественного анализа, теорию электролитической диссоциации;</li> <li>• сущность методов качественного анализа, классификацию катионов и анионов, характеристику отдельных групп, важнейшие частные реакции;</li> <li>• основы гравиметрии, титриметрии, инструментальных методов анализа;</li> <li>• требования к реакциям, исходным веществам, титрованным растворам;</li> <li>• способы выражения состава растворов и способы приготовления растворов;</li> <li>• метрологические характеристики методик выполнения измерений;</li> <li>• основные представления о точности (правильности и прецизионности) методов и результатов анализа.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы количественного и качественного анализа при проведении технохимического контроля;</li> <li>• самостоятельно работать с учебной и справочной литературой;</li> <li>• отбирать среднюю пробу;</li> <li>• по химическим свойствам веществ подбирать необходимые методы анализа;</li> </ul> |  |

- владеть техникой обычных аналитических операций;
- владеть навыками работы с мерной посудой и лабораторным оборудованием, пользоваться аналитическими весами;
- готовить и стандартизировать растворы;
- грамотно оформлять лабораторный журнал;
- наблюдать, обобщать, сравнивать, математически обрабатывать экспериментальные данные;
- применять полученные знания и навыки для анализа сырья и продуктов питания.

1.22 Аннотация учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 96часов  |
| Объем учебных занятий  | 64 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:  |  |
| <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>-проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</li> <li>-использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>-выбирать метод и ход химического анализа;</li> <li>-подбирать реактивы и оборудование;</li> <li>-проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>-выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической химии;</li> <li>-теоретические основы физической химии;</li> <li>-теоретические основы коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификация химических реакций и закономерностей их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции;</li> <li>-химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>-окислительно-восстановительные реакции;</li> <li>-реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей;</li> <li>-диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химической реакции;</li> <li>-термохимические уравнения;</li> <li>-характеристика различных классов органических веществ входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>-свойства растворов и коллоидных систем ВМС;</li> <li>-дисперсные системы пищевых продуктов;</li> <li>-коллоидные системы пищевых продуктов;</li> </ul> |  |



-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

### 1.23 Аннотация учебной дисциплины **Физиология питания**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП. 02 Физиология питания.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 51 часов   |
| Объем учебных занятий   | 34 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:   |  |
| <p>Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основных понятий;</li> <li>- изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;</li> <li>- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;</li> <li>- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных продуктов;</li> <li>- приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.</li> </ul> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ДКП 1. Соблюдать принципы рационального и функционального питания при составлении меню для разных категорий потребителей.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> </ul> |  |

- 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.

1.24 Аннотация учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов сырья**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 60 часов   |
| Объем учебных занятий   | 40 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:   |  |
| <p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине;</li> <li>- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;</li> <li>- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;</li> <li>- определение товарных потерь и порядка их списания;</li> <li>- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;</li> <li>- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;</li> <li>- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;</li> <li>- определение порядка проведения и оформления инвентаризации товаров;</li> <li>- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;</li> <li>- оформлять товарно-сопроводительную документацию.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> </ul> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового</p> |  |

оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

1.25 Аннотация учебной дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности.**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 60 часов   |
| Объем учебных занятий   | 40 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:   |  |
| <p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессиональных ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Усвоение основных понятий автоматизированной обработки информации;</li><li>-Рассмотрение общего состава и структуры персональных ЭВМ и вычислительных систем;</li><li>-Изучение методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации, базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ;</li><li>-Приобретение умений использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления и передачи данных, а так же различные виды программного обеспечения.</li></ul> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> |  |

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 учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

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

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

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

1.25 Аннотация учебной дисциплины **Метрология и стандартизация.**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП.05 Метрология и стандартизация.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 48 часов   |
| Объем учебных занятий   | 32 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:   |  |
| <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды ( подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения соответствия;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul> |  |



1.26 Аннотация учебной дисциплины **Правовое основы профессиональной деятельности.**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины  | 51 часов   |
| Объем учебных занятий   | 34 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области правового регулирования производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование компетенций.</p> <p>Задачи освоения учебной дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основных понятий в области гражданского, трудового и административного права;</li> <li>-изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>Рассмотрение видов договоров и порядка их составления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение умений защищать свои права в соответствии с действующим законодательством, анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> <li>-приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалистов.</li> </ul> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p> |  |

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.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

1.27 Аннотация учебной дисциплины **Основы экономики, менеджмента и маркетинга.**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 108 часов  |
| Объем учебных занятий  | 72 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды ( подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные положения экономической теории;</li> <li>-принципы рыночной экономики;</li> <li>-современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>-роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>-механизмы формирования заработной платы;</li> <li>-формы оплаты труда;</li> <li>-стили управления, виды коммуникации;</li> <li>-принципы делового общения в коллективе;</li> <li>-управленческий цикл;</li> <li>-особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> </ul> |  |

1.28 Аннотация учебной дисциплины **Охрана труда.**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОП.08 Охрана труда.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 48 часов   |
| Объем учебных занятий  | 32 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды ( подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> </ul> |  |

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.29 Аннотация учебной дисциплины **Безопасность жизнедеятельности.**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Дисциплина входит в базовую часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы по специальности 19. 02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем дисциплины   | 102 часов  |
| Объем учебных занятий  | 68 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;</li> <li>-прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;</li> <li>-выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;</li> <li>-своевременного оказания доврачебной помощи.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и население от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> </ul> |  |

- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1. 1.30 Аннотация учебной дисциплины **Контроль качества продукции**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ОП. 10 Контроль качества продукции  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»<br><br>Программа ОП. 10 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |
| Объем дисциплины  | 75 часов  |
| Объем учебных занятий   | 48 часов  |
| Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>уметь:</b> анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>работать с нормативно-правовой базой;</p> <p>пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</p> <p>проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</p> <p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p><b>знать:</b> цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p> |   |



1.31 Аннотация учебной дисциплины **Товароведение продовольственных товаров**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Наименование дисциплины            | ОП.11 Товароведение продовольственных товаров  |
| Объём дисциплины                   | 120 час.   |
| Объём учебных занятий              | 80 час.  |
| Краткое содержание дисциплины      |  |
| Цель и задачи дисциплины:          | <p>Общую классификацию сырья продовольственных товаров.</p> <p>Пищевую ценность продуктов, свойства. Показатели оценки качества.</p> <p>Товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов: классификацию, ассортимент, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>Использование в кулинарии.</p> <p>Упаковку, маркировку, условия и сроки хранения товаров.</p>                    |
| Название разделов (тем) дисциплины | Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:  |
| 1. Пищевые вещества                | <p>Цели, задачи. Классификация продовольственных товаров.</p> <p>Значение, содержание в продуктах, суточная норма, хим. состав пищевых веществ: жиров, белков, углеводов.</p> <p>Витамины, минеральные вещества, их значение, классификация.</p> <p>Органические кислоты. Вода. Пектиновые вещества.</p> <p>Эфирные масла.</p> <p>Ферменты. Алкалоиды. Дубильные, красящие вещества.</p> <p>Фитонциды.</p> |
| 2. Плодоовощные товары             | <p>Классификация, виды, химический состав, качество, Применение клубнеплодов, корнеплодов.</p> <p>Капустные и луковые овощи. Салатно-шпинатные, десертные, пряные овощи. Тыквенные, томатные, бобовые и зерновые овощи. Грибы. Плоды. Ягоды. Орехоплодные.</p> <p>Переработанные овощи и плоды.</p> <p>Овощные и плодовые консервы.</p>  |
| 3. Зерно, крупы                    | <p>Строение, хим. состав зерна. Виды крупы. Классификация, свойства, применение. Виды крупы. Мука. Макароны изделия. Крахмал. Крупа саго. Макароны изделия. Мед. Сахар.</p>  |
| 4. Мясо и мясные продукты          | <p>Классификация, виды, химический состав, термическое состояние мяса животных. Мясо птицы, дичи, кролика.</p> <p>Субпродукты. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Колбасы. Ассортимент. Мясные копчености.</p> <p>Мясные консервы.</p>   |
| 5. Рыба и рыбные товары.           | <p>Строение рыбы, хим. состав. Семейства промысловых рыб. Термическое состояние рыб. Рыбные товары.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Балычные изделия. Икра рыб.</p>  |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | Нерыбное водное сырье. рыбные консервы и пресервы.  |
| 6. Молочные товары                    | Хим. состав молока. Виды молока и сливок. молочные продукты. Консервы.<br>Сыры.   |
| 7. Пищевые жиры. Яйцо и яичные товары | Растительное масло.<br>Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры.<br>Сливочное масло.<br>Хим. состав, виды яиц. Меланж, яичный порошок  |
| 8. Вкусовые товары                    | Химический состав, применение, значение, виды: чая, кофе, их напитков; пряностей, приправ, соусов.<br>Безалкогольные напитки: соки, сиропы, экстракты, газированные напитки.<br>Слабоалкогольные напитки: пиво, квас, брага, медовые напитки.<br>Алкогольные напитки: сырье, классификация, виды. |

1.32 Аннотация учебной дисциплины **Бухгалтерский учет в общественном питании**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины                       | ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании  |
| Объём дисциплины                              | 126час.  |
| Объём учебных занятий                         | 86 час.  |
| Краткое содержание дисциплины                 |  |
| Название разделов (тем) дисциплины            | Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:  |
| Общая характеристика бухгалтерского учета     | Федеральный закон «О бухгалтерском учете» № 402-ФЗ от 06.12.2011: бухгалтерский учет, его объекты и основные задачи. Законодательство РФ о бухгалтерском учете. Регулирование бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в организациях. Основные требования к ведению бухгалтерского учета  |
| Масса и ее изменение в общественном питании   | Особенности предприятий общественного питания. Технологические процессы и потери. Решение задач на проценты  |
| Работа со Сборником рецептур                  | Основание для производства продукции общественного питания. Технологическая карта как первичный документ учета. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Перерасчет при замене продуктов.   |
| Ценообразование в общественном питании        | Цена. Понятие о цене. Способы определения продажной цены на продукцию общественного питания. Калькуляционные карты, порядок заполнения. План-меню. Форма ОП-2  |
| Учет поступления сырья и товаров.             | Прием пищевых продуктов в предприятиях общественного питания. Получение на складе предприятия. Документы, подтверждающие количество полученного товара. Документы, подтверждающие качество полученного товара. Прием алкогольной продукции. Возможные расхождения. Порядок оформления расхождений. Получение товара на складе продавца. Порядок оформления и учета доверенностей. Материальная ответственность. Закуп у физических лиц. Прием пищевых продуктов в предприятиях общественного питания. Получение на складе предприятия. Документы, подтверждающие количество полученного товара. Документы, подтверждающие качество полученного товара. Прием алкогольной продукции. Возможные расхождения. Порядок оформления расхождений. Получение товара на складе продавца. Порядок оформления и учета доверенностей. Материальная ответственность. Закуп у физических лиц |
| Учет товара в местах хранения и в бухгалтерии | Организация учёта на складе. Учёт товаров и тары в бухгалтерии. Учетная цена товара  |
| Документальное оформление                     | Дневной заборный лист ф. ОП-6. Документальное  |

|  |   |
|--|---|
| движения сырья на производстве и отпуска готовой продукции | оформление отпуска готовой продукции  |
| Учет реализации продукции                                  | Учет реализации продукции за наличный расчет и по пластиковым картам. Учет реализации с присутствием отпуска по безналичному расчету. Учет группового обслуживания. Особенности инвентаризации на производстве  |
| Отчетность материально ответственных лиц                   | Товарный отчет. Общее положение. Порядок составления отчетности по операциям с товарами и тарой. Проверка товарного отчета бухгалтерией. Учет специй и соли   |
| Учет денежных средств                                      | Кассовые операции. Контрольно- кассовая техника (ККТ). Особенности учета операций с пластиковыми банковскими картами. Главная касса. Кассовые операции, общее положение по ведению. Документальное оформление получения и выдачи денег кассой. Порядок ведения кассовой книги. Инкассация. Ревизия кассы. Порядок проведения ревизии кассы. Работа с подотчетными лицами. Безналичные расчеты. Формы безналичных расчетов |
| Учет предметов материально технического оснащения          | Основные средства. Понятие и задачи учета основных средств. Поступление объектов основных средств. Учет амортизации основных средств. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей  |
| Учет расчетов по оплате труда                              | Документация по учету рабочего времени. Формы и системы заработной платы в РФ. Гарантии и компенсации. Расчеты оплаты временной нетрудоспособности. Оплата отпуска. Удержания из зарплаты. Документальное оформление расчетов заработной платы  |
| Учетная политика предприятия                               | Построение учетной политики. Основные статьи  |
| Финансовый результат деятельности предприятия              | Прибыль и доход предприятия. Валовой доход. Издержки предприятия. Налоги и социальные выплаты. Налогообложение прибыли. Выявление финансовых результатов хозяйственной деятельности. Распределение прибыли  |
| Бухгалтерская отчетность                                   | Общий документооборот предприятий общественного питания. Баланс Ф.1. Счета бухгалтерского учета. Учетные регистры. Проводки в общественном питании  |

1. 1.33 Аннотация учебной дисциплины **Психология общения**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»<br><br>Программа ОП.13 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |
| Объем дисциплины   | 54 часов   |
| Объем учебных занятий  | 36 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9  |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:  |  |
| В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br><br>применение в профессиональной деятельности приёмов делового общения.<br>Основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;<br>Особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций. |  |

1.34 Аннотация учебной дисциплины **Оборудование предприятий общественного питания**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»<br><br>Программа ОП.14 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |
| Объем дисциплины  | 151 часов  |
| Объем учебных занятий   | 96 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br>ОК 1 - 9   |  |
| 2. Краткое содержание дисциплины:   |  |
| <p>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:</p> <p>Механическое оборудование<br/> Детали машин;<br/> Электросиловые аппараты и электропривод:<br/> Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.<br/> Машины для обработки овощей.<br/> Машины для обработки мяса и рыбы.<br/> Машины кондитерского цеха.<br/> Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.<br/> Подъемно-транспортное оборудование.<br/> Посудомоечные машины.<br/> Весозмерительное оборудование.<br/> Контрольно-кассовое оборудование.<br/> Тепловое оборудование<br/> Основы теплотехники; Теплогенирующие устройства. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.<br/> Варочное оборудование.<br/> Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Жарочно-пекарное оборудование.<br/> Многофункциональное тепловое оборудование.<br/> Оборудование для раздачи пищи.<br/> Холодильное оборудование<br/> Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование.</p> |  |

1.35 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 217 часов  |
| Объем учебных занятий   | 142 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовка овощей, плодов, грибов, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от</li> </ul> |  |

поставщиков, и методы определения их качества;

- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 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 овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, 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.



1.36 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 162 часов  |
| Объем учебных занятий  | 108 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>-иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>-приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> </ul> |  |

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.37 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 165 часов  |
| Объем учебных занятий   | 110 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-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;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов</li> </ul> |  |

овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.38 Аннотация учебной дисциплины **Технология сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | МДК.04.01 Технология сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа Технология сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 222 часов  |
| Объем учебных занятий  | 148 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> |  |

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

**знать:**

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

1.39 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

|  |   |
|--|---|
| Наименование дисциплины  | МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 164 часов   |
| Объем учебных занятий  | 110 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-рганолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>-технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-арианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных</li> </ul> |   |



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.

**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;

владеть:

-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.

1.40 Аннотация учебной дисциплины **Управление структурным подразделением организации**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | МДК. 06.01 Управление структурным подразделением  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа МДК. 06.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 210 часов   |
| Объем учебных занятий   | 140 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>В результате изучения дисциплины студент должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>-основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>-дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>-нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>-формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>-методику расчета выхода продукции;</li> <li>-порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>-методику расчета заработной платы;</li> <li>-структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>-методики расчета экономических показателей</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>-вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>-рассчитывать заработную плату;</li> <li>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>-организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>-организовывать работу коллектива исполнителей</li> <li>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> </ul> |   |

-принятия управленческих решений;

Основные разделы дисциплины: Общественное питание в современных условиях; Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания; Оперативное планирование производства и технологическая документация; Организация производства; Основы организации труда; Организация учета в общественном питании; Планирование деятельности предприятий общественного питания; Производство продукции и товарооборот общественного питания; Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами; Валовой доход; Издержки производства и обращения; Прибыль и рентабельность; Основные фонды, их воспроизводство; Трудовые ресурсы; Оборотные средства; Финансовое планирование.

1.41 Аннотация учебной дисциплины **Проектирование предприятий общественного питания**

|  |   |
|--|---|
| Наименование дисциплины  | МДК 06.02 Проектирование предприятий общественного питания  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология приготовления пищи»<br><br>Программа МДК. 06.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология приготовления пищи» |
| Объем дисциплины   | 79 часов  |
| Объем учебных занятий  | 54 часов  |
| Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>на плане каждой функциональной единицы (помещения, группы помещений) расставить технологическое оборудование согласно современным требованиям научной организации труда,</p> <p>-санитарно-гигиенической безопасности и охраны труда.</p> <p>- иметь навыки группировки отдельных помещений, функциональных зон в единое предприятие общественного питания для различных типов и способов организации производства, реализуя при этом технологические системы обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.</p> <p>-использовать технические средства для проектных расчетов, организовать и осуществлять технологический процесс производства.</p> <p>-разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</p> <p>-рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- структуру производства предприятий питания,</p> <p>-оперативное планирование и организацию;</p> <p>-средства и методы повышения безопасности,</p> <p>-экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов</p> |   |

производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;

- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;

-средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

1.42 Аннотация учебной дисциплины **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар III, IV, V разряда).**

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | ПМ. 07 Организация работы структурного подразделения. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар III, IV, V разряда).   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа ПМ 07 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 817 часов  |
| Объем учебных занятий   | 546 часов  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения профессионального модуля <b>должен уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-органолептически оценивать качество блюд массового спроса;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;</li> <li>-виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>-методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;</li> <li>-технологии приготовления блюд массового спроса;</li> <li>-способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.</li> </ul> |  |

1.43 Аннотация учебной дисциплины **Первичная обработка продукции.**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | МДК. 07.01 Первичная обработка продукции.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа МДК. 07.01 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 147 часов   |
| Объем учебных занятий   | 100 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки , нарезки овощей и грибов;</li> <li>-обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-обработки мясного сырья ,приготовления полуфабрикатов из мяса ;</li> <li>- обработки с/х птицы, дичи и кроликов, приготовления полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>-технику обработки овощей грибов, пряностей;</li> <li>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>-правила хранения овощей и грибов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов ;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения</li> </ul> |   |

полуфабрикатов из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мясного сырья, субпродуктов ; полуфабрикатов ;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.



1.44 Аннотация учебной дисциплины **Организация обслуживания.**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | МДК. 07.02 Организация обслуживания   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа МДК. 07.02 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 150 часов   |
| Объем учебных занятий   | 100 часов   |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |   |
| <p><b>Цели и задачи дисциплины</b> – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> |   |

регулировать конфликтные ситуации в организации;  
определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;  
выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;  
составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

1.45 Аннотация учебной дисциплины **Технология приготовления коктейлей.**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | МДК. 07.03Технология приготовления коктейлей.   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа МДК. 07.03 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 75 часов  |
| Объем учебных занятий   | 50 часов  |
| <p>1. Цели и задачи дисциплины:</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирования у студентов практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков. Организация обслуживания посетителей в баре. Классификация баров. Подготовка бара к обслуживанию. Форма расчета и отчетность бармена. Построение смешанных напитков (коктейлей). Основы технологии приготовления смешанных напитков. Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении компонентов. Технология приготовления коктейлей, их определение и классификация.</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент и назначение барной посуды, приборов; правила учета и хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов; технику и правила подготовки барной посуды, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; общие сведения о смешанных напитках; виды алкогольных напитков; классификацию и формулы построения смешанных напитков; характеристики базы, смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей, сопутствующих ингредиентов смешанных напитков; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; технологию приготовления горячих напитков; технологию приготовления закусок несложного приготовления; стили, виды и методы обслуживания посетителей бара. <b>Уметь:</b> готовить смешанные напитки (коктейли); готовить горячие напитки; готовить закуски несложного приготовления; оформлять отчетность и внутреннюю документацию; подготавливать бар к обслуживанию. <b>Владеть:</b> навыками смешивания коктейлей и оформления; навыками составления барной карты; методами расчета и анализа пищевой ценности барной продукции; навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией.</p> |   |

1.46 Аннотация учебной дисциплины Технология простой и основной кулинарной продукции.

|  |   |
|--|---|
| Наименование дисциплины  | МДК. 07.04 Технология простой и основной кулинарной продукции.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа МДК. 07.04 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 224 часов   |
| Объем учебных занятий  | 146 часов   |
| <p>1. Цели и задачи дисциплины:</p> <p>Цели и задачи дисциплины: в результате изучения дисциплины, входящей в вариативную часть, основной образовательной программы, студент должен освоить теоретические знания основных технологических процессах, приготовления, оформления и отпуск простой кулинарной продукции. Приготовление простых и основных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.</p> <p>Целью учебной дисциплины является создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций:</p> <p><b>Знать:</b> 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 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 супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления 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;</p> |   |

правила выбора вина и других алкогольных напитков для горячих соусов;  
правила соусной композиции горячих соусов;  
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;  
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  
технологии приготовления супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  
технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  
гарниры, заправки, соусы для горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;  
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  
варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  
**Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячей кулинарной продукции;  
принимать организационные решения по процессам приготовления 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 горячей кулинарной продукции;  
выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;  
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **Владеть:**  
навыками разработки ассортимента горячей кулинарной продукции:  
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции:  
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
приготовления горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  
сервировки и оформления горячей кулинарной продукции;  
контроля безопасности готовой горячей кулинарной продукции

1. 47 Аннотация учебной дисциплины **Зарубежная кухня.**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | МДК. 07.05 Зарубежная кухня.  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»<br><br>Программа МДК. 07.05 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» |
| Объем дисциплины  | 116 часов   |
| Объем учебных занятий   | 80 часов  |
| Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:</p> <p>ОК 1 – 9<br/>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд, оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.</p> <p>температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты</p> |   |

1.48 Аннотация учебной дисциплины **Кавказская и кубанская кухня**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | МДК. 07.06Кавказская и кубанская   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология приготовления пищи»<br><br>Программа МДК. 07. 06 является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология приготовления пищи» |
| Объем дисциплины   | 105 часов  |
| Объем учебных занятий  | 70 часов   |
| Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают следующие компетенции:<br/>ОК 1 – 9<br/>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине:</p> <p><b>уметь:</b><br/>составлять меню для предприятий общественного питания с особенностями региональных кухонь;<br/>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;<br/>-приготавливать напитки национальных кухонь;<br/>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</p> <p><b>знать:</b><br/>-Процесс формирования региональных кухонь под влиянием различных факторов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, требуемых видов и форм обслуживания, использования сезонных и региональных видов сырья, продуктов.<br/>Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.<br/>-Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.<br/>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.<br/>- Приготовление напитков и особенности их подачи.<br/>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</p> |  |

1. 49 Аннотация учебной дисциплины Учебная практика

|   |  |
|---|--|
| Наименование дисциплины   | УП. 01.01 УП 02.01 УП 03.01 УП. 04.01 УП. 05.01 УП. 06.01 УП 07.01 Учебная практика  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины  | 540 часов  |
| Объем учебных занятий   |  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:  |  |
| <p>Закрепление теоретической подготовки по:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологии приготовления пищи;</li> <li>-организации процесса приготовления.</li> </ul> <p>Формирование общих и профессиональных компетенций;</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <p>Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных блюд из мяса, птицы, рыбы; кондитерских изделий; оформление блюд и кулинарных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций связанных с организацией производства.</li> <li>-Закрепление правил делового этикета и делового общения</li> </ul> <p>Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.</p> <p>Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:</p> <p>ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>ПМ. 03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПМ. 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих</p> |  |



десертов.

ПМ. 06 Организация процесса работы структурного подразделения.

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих повар III, IV, V разряда)

ПМ. 08 Вариативная часть.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций.
- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решение 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;
- Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- Классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- Классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их

использования;

- Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- Правила соусной композиции горячих соусов;
- Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- Технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- Температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.50 Аннотация учебной дисциплины **Производственная (по профилю специальности) практика**

|  |  |
|--|--|
| Наименование дисциплины  | ПП. 01. 01 ПП. 02.01 ПП. 03.01 ПП. 04.01 ПП.05.01<br>ПП.06.01 ПП 7.01Производственная (по профилю специальности) практика  |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.<br><br>Программа является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. |
| Объем дисциплины   | 468 часов  |
| Объем учебных занятий  |  |
| 1. Цели и задачи дисциплины:   |  |
| <p>Цель производственной практики (по профилю специальности) состоит в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста.</p> <p>Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также ознакомления с основными видами деятельности технолога - производственно-технологической, организационно- управленческой опытно-экспериментальной.</p> <p>В задачи практики входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>-организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> <li>-организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- организация и проведение приготовления сложных холодных, горячих соусов и супов.</li> <li>-организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>-организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>-организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и</li> </ul> |  |

праздничного хлеба.

- организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
- организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- организация и проведение приготовления холодных и горячих десертов.
- участие в планировании основных показателей производства.
- планирование выполнения работ исполнителями.
- организация работы трудового коллектива.
- контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями.
- ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

В ходе технологической практики студент должен сформировать следующие умения:

- Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;
- Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации;
- Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них.

Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля подготовки студента профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений.

На практике студенты обучаются: организации подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации и проведению приготовления холодных и горячих десертов; участию в планировании основных показателей производства; организации работы трудового коллектива; контролю хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

**умения:**

- Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;
- Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации;
- Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них.

Основными принципами проведения производственной практики (по профилю специальности) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится как в учреждениях, организациях и предприятиях общественного питания.

Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие

профиля подготовки студента профилю деятельности предприятия или одного из его подразделений.

На практике студенты обучаются: организации подготовки мяса, рыбы и птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации и проведению приготовления холодных и горячих десертов; участию в планировании основных показателей производства; организации работы трудового коллектива; контролю хода и оценке результатов выполнения работ исполнителями; ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

1. 51 Аннотация учебной дисциплины **Производственная практика**  
**(преддипломная)**

|   |   |
|---|---|
| Наименование дисциплины   | ПДП Производственная практика (преддипломная)   |
| Основные образовательные программы, в которые входит дисциплина   | ПДП. Производственная практика (преддипломная)  |
| Объем дисциплины  | Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания<br>Программа ПП является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания |
| Объем учебных занятий   | 144 часа (4 недели)   |
| Цели и задачи дисциплины:   |   |
| <p>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции;</p> <p>ОК 1-9<br/> ПК 1.1-1.4<br/> ПК 2.1-2.8<br/> ПК 3.1-3.6<br/> ПК 4.1-4.6<br/> ПК 5.1-5.6<br/> ПК 6.1-6.5</p> <p><b>Цель</b> преддипломной практики заключается в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.</p> <p><b>Главными задачами</b> преддипломной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности;</li> <li>- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения дипломного работы;</li> <li>- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте;</li> <li>- изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;</li> <li>- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;</li> <li>- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;</li> </ul> |   |

- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания .

Основными принципами проведения производственной практики (преддипломной) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы (далее ВКР) определяется конкретная формы практики: комплексная - для дипломных проектов и научно-исследовательская для дипломных работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно- исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания.

Преддипломную студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым отделением СПО к темам и содержанию дипломных проектов.

Результаты обучения при прохождении практики определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.