

## **Аннотации рабочих программ**

по специальности среднего профессионального образования

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования  
базовой подготовки

Квалификация: 51 Техник-технолог

Форма обучения – очная

Срок обучения– 3 года 10 месяцев

## **Общеобразовательные дисциплины**

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 01 «Русский язык»**

Дисциплина ОДБ 01 «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Русский язык», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности

«Русский язык» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста.

##### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной

деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>78</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	30
контрольные работы	9
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>39</b>
в том числе:	
-самостоятельная работа по изучению нормативно-справочной базы	18
-самостоятельная работа по решению практических ситуаций	10
- самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	11
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**Содержание дисциплины:**

**Раздел I. Язык и речь. Функциональные стили речи. Типы речи.**

Тема 1.1. Функциональные стили речи

Тема 1. 2. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи.

**Раздел II. Лексика и фразеология**

Тема 2.1. Лексика.

Тема 2.2. Фразеология

**Раздел III Фонетика. Орфоэпия. Орфография.**

Тема 3.1. Фонетика

Тема 3.2. Орфоэпия

Тема 3.3. Орфография

**Раздел IV. Морфемика. Словообразование. Орфография.**

Тема 4.1. Морфемика и словообразование

Тема 4.2. Орфография

**Раздел V Морфология и орфография**

Тема 5.1. Имя существительное

Тема 5.2. Имя прилагательное

Тема 5.3. Имя числительное  
Тема 5.4. Местоимение  
Тема 5.5. Глагол  
Тема 5.6. Причастие  
Тема 5.7. Деепричастие  
Тема 5.8. Наречие  
Тема 5.9 Служебные части речи

#### **Раздел VI Синтаксис и пунктуация**

Тема 6.1 Простое предложение  
Тема 6.2 Сложное предложение

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 02 «Литература»**

Дисциплина ОДБ 02 «Литература» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Литература», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г).

«Литература» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- 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;
- 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 произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

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

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений.
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	<b>3</b>
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
- внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебника, конспектом лекций,	<b>4</b>
- выполнение индивидуальных заданий, подготовка рефератов, сообщений, докладов по темам,	<b>6</b>
- заучивание стихотворений наизусть,	<b>4</b>
- подготовка презентаций,	<b>6</b>
- чтение художественных текстов,	<b>10</b>
- создание читательских иллюстраций к изучаемым произведениям,	<b>5</b>
- написание домашнего сочинения, защита творческих проектов,	<b>9</b>
- составление тезисов критических статей, составление цитатной характеристики героев, художественный пересказ,	<b>7</b>
- чтение и интерпретация художественных текстов).	<b>8</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Литература первой половины XIX века**

Тема 1.1. Введение.

Тема 1.2. А.С. Пушкин

Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов

Тема 1.4. Н.В. Гоголь

## **Раздел 2. Литература второй половины XIX века**

Тема 2.1. А.Н. Островский

Тема 2.2. Поэзия середины XIX века

Тема 2.3. И.А. Гончаров

Тема 2.4. И.С. Тургенев

Тема 2.5. Н.С. Лесков

Тема 2.6. М.Е. Салтыков-Щедрин

Тема 2.7. Н.А. Некрасов

Тема 2.8. Ф.М. Достоевский

Тема 2.9. Л.Н. Толстой

Тема 2.10. А.П. Чехов

Тема 2.11. Зарубежная литература второй половины XIX века

## **Раздел 3. Литература первой половины XX века**

Тема 3.1. Обзор русской литературы первой половины XX века

Тема 3.2. И.А. Бунин

Тема 3.3. А.И. Куприн

Тема 3.4. А.М. Горький

Тема 3.5. Зарубежная литература первой половины XX века

Тема 3.6. Русская поэзия конца XIX - начала XX века

Тема 3.7. А.А. Блок

Тема 3.8. В.В. Маяковский

Тема 3.9. С.А. Есенин

Тема 3.10. М.И. Цветаева

Тема 3.11. А.А. Ахматова

Тема 3.12. Б.Л. Пастернак

Тема 3.13. М.А. Булгаков

Тема 3.14. А.П. Платонов

Тема 3.15. М.А. Шолохов

## **Раздел 4. Литература второй половины XX века**

Тема 4.1. А.Т. Твардовский

Тема 4.2. А.И. Солженицын

Тема 4.3. В.М. Шукшин

Тема 4.4. Современная литература о Великой Отечественной войне

Тема 4.5. В.Г. Распутин

Тема 4.6. В.П. Астафьев

Тема 4.7. Тема коллективизации в современной литературе

Тема 4.8. Современная поэзия

Тема 4.9. Современная драматургия

Тема 4.10. Обзор современного литературного процесса

### **Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.03 «Иностранный язык (английский язык)»**

Дисциплина ОДБ.03 «Иностранный язык (английский язык)» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Английский язык», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального

образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г).

«Английский язык» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи учебной дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык) обучающийся должен знать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, 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;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности СПО.

**В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык) обучающийся должен уметь:**

#### **говорение**

- 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;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

#### **аудирование**

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

#### **чтение**

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

#### **письменная речь**

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная аудиторная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117

в том числе:	
практические занятия	117
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	<b>59</b>
в том числе:	
– работа с основными и дополнительными информационными источникам литературой, интернет ресурсами;	4
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	21
– подготовка диалогов и пересказов;	4
– выполнение домашних работ;	20
– подготовка переводов	10
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>	

### Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии)

Тема 1.1. Описание людей.

Тема 1.2. Межличностные отношения.

Тема 1.3. Человек, здоровье спорт.

Тема 1.4. Город

Тема 1.5. Природа и человек

Тема 1.6. Научно – технический прогресс

#### Раздел 2. Межличностные отношения (социальные и производственные)

Тема 2.1. Повседневная жизнь.

Тема 2.2. Досуг

Тема 2.3. Средства массовой информации

Тема 2.4. Навыки общественной жизни

Тема 2.5. Культурные и национальные традиции.

### Аннотация

#### рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 04 «Истрия»

Дисциплина ОДБ 04 «Истрия» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «История», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г).

«Истрия» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### Цели и задачи дисциплины

**В результате изучения учебной дисциплины «Истрия» обучающийся должен *знать*:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- основные исторические термины и даты;

**В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен уметь:**

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
Лекционные занятия	75
практические занятия	35
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
– работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами;	12
– подготовка опорных конспектов и справочного материала, заранее определенных преподавателем;	13
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	33
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

#### Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2. Цивилизации Древнего Мира

Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века.

Тема 4. История России с древнейших времён до конца XVII века.

Тема 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI–XVIII вв.

Тема 6. Россия в XVIII веке.

Тема 7. Становление индустриальной цивилизации.



Тема 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Тема 9. Россия в XIX веке.

Тема 10 . От Новой истории к Новейшей.

Тема 11. Между мировыми войнами.

Тема 12. Вторая мировая война.

Тема 13. Мир во второй половине XX века

Тема 14. СССР в 1945-1991 годах.

Тема 15. Россия и мир на рубеже XX – XXI веков.

#### Аннотация

#### рабочей программы учебной дисциплины **ОДБ 05 «Обществознание (включая экономику и право)»**

Дисциплина ОДБ 05 «Обществознание (включая экономику и право)» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Обществознание (включая экономику и право)» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### Цели и задачи дисциплины

**В результате освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» обучающийся должен *знать*:**

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
В том числе:	
Лекционные занятия	<b>71</b>
Практические работы	<b>35</b>
Контрольные работы	<b>9</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся(всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
– работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами;	10
– исследовательская работа;	14
– составление конспекта	10
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций	13
	12
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **Содержание дисциплины**

##### **Введение**

##### **Раздел 1.Начало философских знаний о человеке и обществе.**

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

Тема 1.2. Общество как сложная система

##### **Раздел 2.Основы знаний о духовной культуре человека и общества**

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

##### **Раздел 3.Социальные отношения.**

Тема 3.1. Социальная роль и стратификация.  
Тема 3.2. Социальные нормы и конфликты.  
Тема 3.3. Важнейшие социальные общности и группы.

#### **Раздел 4. Политика как общественное явление.**

Тема 4.1. Политика и власть. Государство в политической системе.  
Тема 4.2. Участники политического процесса.

#### **Раздел 5. Право.**

Тема 5.1. Правовое регулирование общественных отношений  
Тема 5.2. Основы конституционного права Российской Федерации  
Тема 5.3. Отрасли российского права  
Тема 5.4. Международное право.

#### **Раздел 6. Экономика.**

Тема 6.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи  
Тема 6.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике  
Тема 6.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция  
Тема 6.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 06 «Математика»**

Дисциплина ОДБ 06 «Математика» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Математика», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Математика» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен *знать*:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

**В результате изучения учебной дисциплины «Математика» обучающийся должен *уметь*:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

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

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>234</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<b>52</b>
контрольные работы	<b>8</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
работа с основной, дополнительной, справочной литературой и интернет ресурсами для подготовки электронных плакатов и справочного материала, заранее определённых преподавателем;	30
поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	37
подготовка сообщений к выступлению перед аудиторией по темам, предложенным для исследования.	21
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## **Содержание дисциплины**

### **Раздел 1. Алгебра и начала анализа**

Тема 1.1 Развитие понятия о числе

Тема 1.2 Основы тригонометрии

Тема 1.3. Начала математического анализа

Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы

Тема 1.5. Функции, их свойства и графики. Степенные, показательные логарифмические функции

Тема 1.6. Уравнения и неравенства

## **Раздел 2. Геометрия**

Тема 2.1. Прямые и плоскости в пространстве

Тема 2.2. Координаты и векторы

Тема 2.3. Многогранники

Тема 2.4. Тела и поверхности вращения

Тема 2.5. Измерения в геометрии

## **Раздел 3. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей**

Тема 3.1. Элементы комбинаторики

Тема 3.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 07 «Информатика и ИКТ»**

Дисциплина ОДБ 07 «Информатика и ИКТ» входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Информатика и ИКТ», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Информатика и ИКТ» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обучающийся должен знать:**

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

**В результате изучения учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» обучающийся должен уметь:**

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	100
в том числе:	
практические занятия	41
контрольные работы	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
– работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами для создания справочного материала;	<b>10</b>
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	<b>35</b>
– поиск информации по профессии и ее оформление в форме тематического буклета.	<b>5</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Информатика и ИКТ**

**Введение**

Тема 1. Информационная деятельность человека

Тема 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 5. Телекоммуникационные технологии

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины ОДБ 13 «Физическая культура»**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы специальности СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г).

«Физическая культура» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### Цели и задачи дисциплины

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	109
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
– работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами;	4
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	4
– выполнение домашних заданий на закрепление умений и навыков, изучаемых видов спорта;	15
– выполнение домашних заданий на развитие физических качеств;	25
– разработка и выполнение комплексов упражнений по профессионально-прикладной подготовке.	8
- подготовка к зачетам и экзаменам.	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### Содержание дисциплины

## Раздел 1.

Тема 1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 2. Спортивные игры

Тема 3. Спортивная гимнастика

Тема 4. Атлетическая гимнастика и элементы единоборств.

Тема 5. Лыжная(кроссовая) подготовка

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОДБ.14 «Основы безопасности жизнедеятельности»**  
Дисциплина ОДБ.14 «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в общеобразовательный цикл. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г).

«Основы безопасности жизнедеятельности» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### Цели и задачи дисциплины

**В результате изучения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;  
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- оказания первой медицинской помощи;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи;

**В результате изучения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;



- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>105</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	30
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
– в форме рефератов;	29
– в форме презентаций.	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

### Содержание дисциплины:

#### Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Тема 1.1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

#### Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 2.1. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).

Тема 2.3. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.

Тема 2.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

#### Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России.

Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил.

Тема 3.3. Воинская обязанность.

Тема 3.4. Военнослужащий – защитник своего Отечества.

Тема 3.5. Как стать офицером Российской армии.

Тема 3.6. Боевые традиции Вооруженных Сил России.

Тема 3.7. Символы воинской чести.

Тема 3.8. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

#### Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 4.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

### Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины ОДП.17 «Физика»

Дисциплина ОДП.17 «Физика» входит в общеобразовательный цикл. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Физика», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Физика» изучается как профильный общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

### **Цели и задачи дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен *знать*:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

**В результате изучения учебной дисциплины «Физика» обучающийся должен *уметь*:**

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

**Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>146</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>97</b>
в том числе:	
Лабораторные работы	22
Практические работы	26
Контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>49</b>
Проработка конспектов занятий, учебной и нормативной документации.	12
Подготовка отчетов по практическим и лабораторным работам.	12
Подготовка электронных презентаций, плакатов.	5
Подготовка рефератов.	5
Составление таблиц, схем, кроссвордов	5
Выполнение практических и исследовательских проектов.	5
Решение задач.	5
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**Содержание дисциплины:**

**Содержание:**

**Раздел I. Физические основы механики**

- Тема 1.1. Кинематика точки
- Тема 1.2. Кинематика твёрдого тела
- Тема 1.3. Законы механики Ньютона.
- Тема 1.4. Силы в механике
- Тема 1.5. Законы сохранения в механике
- Тема 1.6. Равновесие абсолютно твёрдых тел

**Раздел II. Основы МКТ и термодинамики**

- Тема 2.1. Молекулярно – кинетическая теория строения вещества
- Тема 2.2. Температура. Энергия теплового движения молекул
- Тема 2.3. Уравнение состояния идеального газа
- Тема 2.4. Взаимные превращения жидкостей и газов
- Тема 2.5. Твёрдые тела
- Тема 2.6. Основы термодинамики

**Раздел III. Основы электродинамики**

- Тема 3.1. Электростатика
- Тема 3.2. Законы постоянного тока
- Тема 3.3. Электрический ток в различных средах
- Тема 3.4. Магнитное поле
- Тема 3.5. Электромагнитная индукция

**Раздел IV. Колебания и волны**

- Тема 4.1. Электромагнитные колебания
- Тема 4.2. Производство, передача и использование электрической энергии
- Тема 4.3. Электромагнитные волны

**Раздел V. Оптика**

- Тема 5.1. Световые волны
- Тема 5.2. Излучение и спектры

**Раздел 6 Квантовая физика**

Тема 6.1 Световые кванты

Тема 6.2 Атомная физика

Тема 6.3 Физика атомного ядра

## **Раздел 7. Вселенная и её эволюция**

Тема 7.1 Вселенная и её эволюция

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДП.18 «Химия»**

Дисциплина ОДП.18 «Химия» входит в общеобразовательный цикл. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Химия», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Химия» изучается как профильный общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен *уметь*:**

- называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатурам;
- 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;
- характеризовать: s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);
- объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;
- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ, получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

**В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен *знать*:**

- роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;
- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные s-, p-, d-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;
- основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;
- основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;
- классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;
- природные источники углеводородов и способы их переработки;
- вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства;

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>108</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>47</i>
контрольные работы	<i>3</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>54</i>
в том числе:	
Подготовка рефератов	
Практическая домашняя работа	
подготовка презентаций	
решение экспериментальных задач	
Мини проект	
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

#### **Содержание дисциплины:**

##### **Введение**

##### **Раздел 1 Органическая химия**

Тема 1.1. Предмет органической химии Теория строения органических соединений.

Тема 1.2. Предельные углеводороды

Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды

Тема 1.5. Ароматические углеводороды

Тема 1.6. Природные источники углеводов

Тема 1.7. Гидроксильные соединения

Тема 1.8. Альдегиды и кетоны

Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 1.10. Углеводы

Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Тема 1.13. Биологически активные соединения

## **Раздел 2. Общая и неорганическая химия**

Тема 2.1. Химия – наука о веществах

Тема 2.2. Строение атома

Тема 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Тема 2.4. Строение вещества

Тема 2.5. Полимеры

Тема 2.6. Дисперсные системы

Тема 2.7. Химические реакции

Тема 2.8. Растворы

Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы

Тема 2.10. Классификация веществ. Простые вещества

Тема 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Тема 2.12. Химия элементов

Тема 2.13. Химия в жизни общества

### **Аннотация**

#### **рабочей программы учебной дисциплины ОДП.19 «Биология»**

Дисциплина ОДП.19 «Биология» входит в общеобразовательный цикл. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании «Примерной программы учебной дисциплины «Биология», разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г) с учетом профиля по специальности.

«Биология» изучается как профильный общеобразовательный учебный предмет при освоении специальностей естественнонаучного профиля.

#### **Цели и задачи дисциплины**

**В результате изучения учебной дисциплины «Биология» обучающийся должен уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной 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, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- 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;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- 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;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, 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 изучения учебной дисциплины «Биология» 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>108</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>36</b>
контрольные работы	<b>3</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<b>36</b>
в том числе:	
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами;	
– составление таблиц и схем;	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме презентаций ;</li> <li>– решение задач.</li> </ul>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Содержание дисциплины**

Тема 1.1. Ведение.

Тема 1.2. Учение о клетке.

Тема 1.3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.

Тема 1.4. Основы генетики и селекции

Тема 1.5. Эволюционное учение

Тема 1.6. История развития жизни на Земле

Тема 1.7. Основы экологии

Тема 1.8. Бионика

## **АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает разработку основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в целях внедрения стандарта в практику профессионального образования по данной специальности. В число дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ОПОП входят:

### **Дисциплины общегуманитарного и социально - экономического цикла:**

ОГСЭ,1 Основы философии

ОГСЭ,2 История

ОГСЭ,3 Иностранный язык

ОГСЭ,4 Физическая культура

### **Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла:**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

### **Профессиональный цикл**

#### **Общепрофессиональные дисциплины:**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности

ОП.11 Технология трудоустройства и проектирования карьеры

#### **Профессиональные модули:**

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



- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"

**Дисциплины общегуманитарного и социально - экономического цикла.**

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

**1. Цели и задачи дисциплины**

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

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

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

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

**2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>14</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:</b>	<b>24</b>
1. <b>Конспектирование текстов:</b>	<b>4</b>
2. Платон «Тимей».	
3. Аристотель «История животных».	
1. <b>Творческие работы:</b>	<b>4</b>
1. Притчи, афоризмы, пословицы о времени и движении, покое.	
2. Всеобщие законы бытия и движения мира в русских пословицах.	
<b>Подготовка сообщений и докладов:</b>	<b>4</b>

1. «Августин о соотношении судьбы и свободной воли». 2. «Русская идея у философов 19-20 веков»	
<b>Сочинения-эссе:</b> 1. Почему позитивизм как философия науки появился в 19 веке? 2. «Любовь – это всеобщий принцип человеческого бытия» (Л. Фейербах). 3. «Звездное небо надо мной и моральный закон во мне» (И. Кант) 4. «Что такое демократия?»	6
<b>Рефераты:</b> (тема на выбор) 1. «Вечные вопросы философии» 2. «Философия и медицина» 3. «Глобальные проблемы современности»	6
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

### 3.Содержание дисциплины

**Введение.** Что такое философия? Становление философии из мифологии.

**Раздел 1. Философия: ее история, сущность и роль в жизни человека.**

**Тема 1.1** Философия: ее сущность и значение для человека и общества.

**Тема 1.2** Философия Древнего мира и Средневековая философия

**Тема 1.3** Философия Возрождения и Нового времени.

**Тема 1.4** Современная философия.

**Раздел 2. Структура и основные направления философии.**

**Тема 2.1.** Методы и внутреннее строение философии.

**Тема 2.2** Учение о бытие и теория познания.

**Тема 2.3** Философское учение о природе и человеке

**Тема 2.4** Этика и социальная философия

**Тема 2.5** Место философии в духовной культуре и ее значение.

#### Аннотация

#### рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

#### 1.Цели и задачи дисциплины

**В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен *знать*:**

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

**В результате изучения учебной дисциплины «История» обучающийся должен *уметь*:**

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

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лекционные занятия	27
практические занятия (семинары)	<b>18</b>
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
<b>Продуктивные задания</b> (примерные варианты заданий):	<b>4</b>
1. Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению».	
2. Соберите подборку фотодокументов, иллюстрирующих события «балканского кризиса» 1998-2000 гг.	
3. Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков в Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.	
4. Составить тезисы, отражающие важнейшие внешнеполитические задачи, стоящие перед Россией после распада территории СССР.	
<b>Рефераты на темы:</b>	<b>18</b>
1. «Экономические реформы 90-х»,	
2. «Народы и регионы России после распада СССР», «Геополитика: Россия и США»,	
3. «Результаты внешней политики России в 90-е годы»,	
4. «Россия и СНГ: динамика отношений в конце XX начале XXI века», «Россия в современном мире» (социально-экономический, социально-политический, социокультурный аспекты) – по выбору	
<b>Подготовка презентаций:</b> «Российская культура в 90-е годы XX века»	<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 3. Содержание дисциплины

### Раздел 1. У истоков Российской государственности.

Тема 1.1 Распад СССР

Тема 1.2 Российская экономика на пути к рынку

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

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

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

Тема 2.2 Положение России в мире

Тема 2.3 Близкое зарубежье

Тема 2.4 Дальнее зарубежье

Тема 2.5 Россия на пороге XXI века

#### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык (английский язык)»  
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

#### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная аудиторная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	161
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	81
в том числе:	
<ul style="list-style-type: none"><li>• работа с основными и дополнительными информационными источникам литературой, интернет ресурсами;</li></ul>	4
<ul style="list-style-type: none"><li>• поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;</li></ul>	28
<ul style="list-style-type: none"><li>• подготовка диалогов и пересказов;</li></ul>	4
<ul style="list-style-type: none"><li>• выполнение домашних работ;</li></ul>	35
<ul style="list-style-type: none"><li>• подготовка переводов</li></ul>	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	

#### 3. Содержание дисциплины

##### Раздел 1. Человек, межличностные отношения, наука и образование

Тема 1.1. Описание людей.

Тема 1.2. Межличностные отношения.

Тема 1.3. Человек, здоровье спорт.

Тема 1.4 Город

Тема 1.5 Природа и человек

Тема 1.6 Научно – технический прогресс

Тема 1.7 Цифры и числа

Тема 1.8 Основные геометрические понятия

## Раздел 2. Общественные отношения и государственное устройство

Тема 2.1 Повседневная жизнь.

Тема 2.2 Досуг

Тема 2.3 Средства массовой информации

Тема 2.4 Навыки общественной жизни

Тема 2.5 Культурные и национальные традиции.

Тема 2.6 Государственное устройство, правовые институты.

### Аннотация

#### рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 04 «Физическая культура»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

#### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>243</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	154
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>81</b>
в том числе:	
– работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами;	4
– поиск информации по теме с последующим ее представлением в аудитории в форме рефератов, презентаций;	4
– выполнение домашних заданий на закрепление умений и навыков, изучаемых видов спорта;	
– выполнение домашних заданий на развитие физических качеств;	
– разработка и выполнение комплексов упражнений по профессионально-прикладной подготовке.	23
- подготовка к зачетам и экзаменам.	40
	6
	4

**3. Содержание:****Раздел 1. Физическая культура****Тема 1.** Легкая атлетика. Кроссовая подготовка**Тема 2.** Спортивные игры**Тема 3.** Спортивная гимнастика**Тема 4.** Лыжная (кроссовая) подготовка**Тема 5.** Атлетическая гимнастика и элементы единоборств.**Тема 6.** Профессионально-прикладная подготовка**Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла.****Аннотация****рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»**

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный циклов профессиональной образовательной программы.

**1. Цели и задачи дисциплины**

**Цель:** формирование у обучающихся представления о математике как о способе и инструменте познания мира знаний и умений в области математики, необходимых для будущей трудовой деятельности по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания.

**Задачи:** дать представление о структуре современной математике; дать представление об универсальности методов и языка математики; рассмотреть способы решения прикладных задач математики.

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

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

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

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

**2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64

в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	15
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
работа с основной, дополнительной, справочной литературой и интернет ресурсами с последующим представлением информации в форме сообщений, рефератов, презентаций; работа с конспектами лекций;	
<b>Итоговая аттестация после третьего семестра в форме дифференцированного зачёта</b>	

### 3. Содержание

#### Раздел 1. Дифференциальное и интегральное исчисление

Тема 1. 1 Основные понятия математического анализа

Тема 1. 2 Дифференциальное исчисление

Тема 1.3 Интегральное исчисление

Тема 1.4 Числовые ряды и бесконечные произведения

Тема 1.5 Дифференциальные уравнения

#### Раздел 2. Теория вероятностей и математическая статистика

Тема 3.1 Основы теории вероятностей

Тема 3.2 Элементы математической статистики

### Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»**

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный циклов основной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	10
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
«Ученые – экологи». Рефераты	4
Подготовить сообщение об одной из экологических проблем.	
«Экологическая обстановка в районе» - Доклады	4
Составить биологический мониторинг	
Подготовить доклады о заповедниках на территории нашей страны, показателях ПДК и ПДС, ПДУ, ПДВ и др.	4
Проработка законодательных документов РФ и Международных правовых и природоохранных документов	4
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 3. Содержание

### Раздел 1. Основные понятия экологии

Тема 1.1 Общая характеристика экологии как науки. Особенности взаимодействия общества и природы.

Тема 1.2. Понятие экологической системы. Устойчивость систем.

Тема 1.3. Обзор экологических проблем возникающих за счет воздействия антропогенных факторов.

### Раздел 2. Основы природоохранной деятельности.

Тема 2.1 Природ ресурсный потенциал.

Тема 2.2 Принципы и методы рационального природопользования

Тема 2.3. Основные понятия промышленной экономики.

Тема 2.4. Размещения производства и проблемы отходов.

Тема 2.5. Понятие мониторинга окружающей среды

Тема 2.6. Экологическое регулирование и прогнозирование последствий природопользования

Тема 2.7. Правовые и социальные Вопросы природопользования.

Тема 2.8. Охраняемые природные территории.

Тема 2.9. Концепция устойчивого развития рационального природопользования

Тема 2.10. Обзор воздействия на природную окружающую среду пищевой промышленности

Тема 2.11. Общая характеристика пищевой промышленности, сферы массового питания и торговли.

Тема 2.12. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды



## рабочей программы учебной дисциплины ЕН.03 «Химия»

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	165
Аудиторная учебная нагрузка (всего)	110
В том числе:	

Лекционные занятия	
Практические работы	
Лабораторные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>55</b>
в том числе:	
При изучении дисциплины «Химия» предполагается выполнение обучающимися следующих видов самостоятельной работы: составление таблиц решение задач подготовка рефератов составление схем составление конспекта.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

### 3.Содержание

#### Раздел I. Физическая химия

##### Введение

- 1.1. Агрегатное состояние вещества и их характеристики.
- 1.2. Основные законы термодинамики
- 1.3. Поверхностно - активные вещества, вязкость жидкостей.
- 1.4. Химическая кинетика, химическое равновесие.
- 1.5. Свойства растворов.
- 1.6. Поверхностные явления, адсорбция.

#### Раздел II. Коллоидная химия.

- 2.1. Дисперсные системы, классификация и характеристика.
- 2.2. Коллоидные растворы, золи.
- 2.3. Молекулярно – кинетические свойства дисперсных систем.
- 2.4. Важнейшие органические вещества. Растворы полимеров.

#### Раздел III. Аналитическая химия.Основные понятия.

- 3.1. Теория электролитической диссоциации.
- 3.2. Методы анализа вещества и условия их проведения.

#### Раздел IV. Качественный анализ.

- 4.1. Классификация катионов и анионов.
- 4.2. Частные реакции катионов различных групп.
- 4.3. Частные реакции анионов различных групп.

#### Раздел V. Количественный анализ.

- 5.1. Классификация методов количественного анализа.
- 5.2. Гравиметрический (весовой) метод анализа.
- 5.3. Метод нейтрализации.
- 5.4. . Теория индикаторов
- 5.5. Методы окисления – восстановления.
- 5.6. Метод осаждения и комплексообразования.

#### Раздел VI. Физико – химические методы анализа.

- 6.1. Физико-химические методы анализа.

Дисциплины общепрофессионального цикла.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

## 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>51</i>
<b>Аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>34</i>
В том числе:	
Лекционные занятия	
Практические работы	
Лабораторные работы	-
курсовая работа(проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<i>17</i>

<p>в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</li> <li>- оформления лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микрофотографирования», «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов в пищевых продуктах», «Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды»;</li> <li>- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по темам: «Виды микроорганизмов», «Пищевые инфекции и пути их предотвращения», «Острые кишечные инфекции», «Глистные заболевания: меры предупреждения» «Пищевые отравления не микробного происхождения», «Предупреждение микробиологического загрязнения на предприятиях общественного питания»;</li> <li>- подготовка сообщений и информации по темам: «Микробиология важнейших пищевых продуктов», «Микробиология кулинарной продукции и кондитерских изделий», «Санитарные требования к различным видам производственной деятельности»</li> </ul>	
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачёта</b>	

### 3. Содержание

Тема 1. Введение в общую микробиологию

Тема 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 3. Гигиена санитария на предприятиях общественного питания

#### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОП.02 «Физиология питания»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

- роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, 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.

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<b>5</b>
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
в форме рефератов;	
в форме презентаций.	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

3.  
одежда  
Раздел 1.  
Физиологи  
я  
питания  
Тема  
1.1.  
Значение

ние питания в жизни человека.

Тема 1.2. Пищевые вещества и их значение.

Тема 1.3. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Тема 1.4. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен

Тема 1.5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи

Тема 1.6. Пищевая ценность продуктов питания

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов сырья». Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	17
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
- в форме рефератов;	
- в форме презентаций;	
- в форме решения задач.	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 3. Содержание

### Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

### Раздел 2. Контроль запасов и наличие продуктов

Тема 2.1. Товарные запасы: понятие, значение.

### Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Тема 3.1 Виды продовольственного снабжения

Тема 3.2 Организация складского и тарного хозяйства

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы.

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>
Контрольные работы	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
реферат	6
внеаудиторная самостоятельная работа	14
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 3. Содержание

#### Раздел 1.

Тема 1.1. Назначение, состав, основные характеристики компьютерной техники.

Тема 1.2. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.

#### Раздел 2

Тема 2.1. Технология обработки и преобразования информации.

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 05 «Метрология и стандартизация»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

### 1. Цели и задачи дисциплины

- **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	68
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	45
в том числе:	
практические занятия	15
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	23
в том числе:	
Изучение стандартов Внеаудиторная работа с учебной литературой и нормативной документацией Подготовка и защита рефератов Изучение комплексных систем нормативной документации Выполнение экономического обоснования эффективности новой продукции Проработка конспектов	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 3. Содержание

#### Введение

#### Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1. Предмет и задачи метрологии

#### Раздел 2. Основы стандартизации



Тема 2.1. Цели и задачи стандартизации

### Раздел 3. Подтверждение соответствия

Тема 3.1. История сертификации в России.

### Раздел 4. Качество и конкурентоспособность продукции

Тема 4.1. Основные термины и понятия в области качества продукции

#### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности». Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

#### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	15
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17

В том числе: - в форме рефератов; - в форме презентаций; - в форме эссе.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

### 3.Содержание

#### Раздел 1. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 2. Договорные отношения предприятий и обязательства договорных отношений

#### Раздел 2. Трудовое и административное право

Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 2.2. Трудовая дисциплина и материальная ответственность

Тема 2.3. Административная ответственность и защита нарушенных прав

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОП. 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга». Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

#### 2.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>116</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>77</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>20</b>

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
написание реферата	
подготовка доклада	
создание мультимедийной презентации	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

### 3.Содержание

#### Раздел 1. Основы экономики.

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития.

Тема 1. 2. Основы менеджмента.

#### Раздел 2. Основы маркетинга.

Тема 2.1. Основные стратегии маркетинга.

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 08 «Охрана труда»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

## 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
лабораторные работы	2
практические занятия	11
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
– в форме рефератов;	11
– в форме презентаций.	11
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 3. Содержание

### Раздел 1. Теоретические, правовые и нормативные основы охраны труда

Тема 1.1. Правовые, нормативные и организационные основы труда

### Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1. Негативные факторы производственной среды и воздействие их на человека.

### Раздел 3. Методы и средства снижения травмоопасности технических систем

Тема 3.1 Принципы, методы и средства обеспечения безопасности и защита человека от негативных воздействий.

### Раздел 4. Безопасные условия труда в зависимости от специфики отрасли.

Тема 4.1 Основы пожарной безопасности.

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 09 «Безопасность жизнедеятельности»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы.

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

**2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
реферативная работа	12
работа с информационными источниками	10
подготовка презентационных материалов	6
домашняя контрольная работа	6
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**3. Содержание**

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

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

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

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

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

**Раздел 2. Основы военной службы**

Тема 2.1. Основы обороны государства.

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания.

### **Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**

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

#### **Аннотация**

рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 10 «Основы предпринимательской деятельности»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы.

#### **1. Цели и задачи дисциплины**

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

- определять конкурентные преимущества организации;
- вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;
- составлять бизнес-план организации малого бизнеса.

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

- характеристики организаций различных организационно-правовых форм;
- порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;
- требования к бизнес-планам.

#### **2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
реферативная работа работа с информационными источниками подготовка презентационных материалов домашняя контрольная работа	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **3. Содержание**

##### **Раздел 1. Правовые основы предпринимательской деятельности**

###### **Введение**

Тема 1. Предпринимательство в период экономического кризиса

Тема 2. Разработка бизнес-проекта

Тема 3. Правовой статус предпринимателя

Тема 4. Этапы образования юридического лица

Тема 5. Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Тема 6. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в

Красноярском крае

Тема 7. Основы бухгалтерского учета и режимы действующего налогового обложения предприятий малого и среднего бизнеса

Тема 8. Собственность и предпринимательство.

Финансовый менеджмент. Виды и формы кредитования

Тема 9. Персонал предприятия

### Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 11 «Технология трудоустройства и проектирования карьеры»**. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Дисциплина входит в общепрофессиональный циклоосновной профессиональной образовательной программы.

#### 1. Цели и задачи дисциплины

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

- определять потенциальную пользу профессионального развития;
- диагностировать мотивы для профессионального развития личности;
- определять цели и методы построения карьеры;
- разрабатывать план карьеры для себя.

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

- освоить навыки делового общения и самопрезентации;
- сформировать навыки и умения эффективного поиска работы;
- понятие и психологические основы личности;
- фазы профессионального развития;
- виды деловой карьеры;
- виды и принципы служебных перемещений;
- основные принципы кадровых собеседований

#### 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
• исследование конкретной темы и оформление результатов в виде реферата, доклада с презентацией, сообщения;	5
• работа с текстом из учебника (основной литературы), дополнительной литературы;	5
• решение практических задач;	4
• заполнение документов.	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### 3. Содержание

##### Раздел 1.

Тема 1.1. Самоопределение или профессиональная самореализация

Тема 1.2. Способы и методы поиска работы

Тема 1.3 Составление резюме

Тема 1.4. Конфликтные ситуации на рабочем месте и пути их разрешения

Тема 1.5. Собеседование

Тема 1.6. Психологическое и профессиональное тестирование при трудоустройстве.

Тема 1.7. Лидер.

Тема 1.8. Имидж. Этикет на работе.

Тема 1.9. Оформление на работу

Тема 1.10. План профессионального развития личности

#### Аннотация

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  
ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;



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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 429 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов; самостоятельной работы обучающегося – 95 часов; учебной и производственной практики – 144 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

### **Раздел ПМ 01 Реализация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Содержание междисциплинарного курса МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

#### **Введение**

### **Раздел 1 Организация и подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 1.1 Технология производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

Тема 1.2 Технология производства полуфабрикатов из пернатой дичи и сельскохозяйственной птицы

Тема 1.3 Технология приготовления блюд из жареных и запеченных мяса, мясопродуктов, птицы, дичи и кролика

### **Раздел 2 Организация и технология производства из рыбы и нерыбного сырья водного промысла повышенной сложности**

Тема 2.1 Технология производства из рыбы и нерыбного сырья водного промысла

Тема 2.2 Технология приготовления блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы, и нерыбных водных продуктов

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

#### **Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, соблюдение температурного режима подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 507 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 399 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов; самостоятельной работы обучающегося – 133 часа; учебной и производственной практики – 108 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

### **Раздел 1. ПМ.02 Выполнение технологических процессов приготовления: канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции**

**Раздел 2. ПМ.02 Выполнения технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции**

**Раздел 3. ПМ.02 Выполнение технологических процессов приготовления сложных кулинарной продукции**

Содержание междисциплинарного курса МДК02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

**Раздел 1**

**Выполнение технологических процессов приготовления: канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции**

Тема 1.1 Холодные блюда и закуски.

**Раздел 2 Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции**

Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

**Раздел 3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции**

Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовки по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 774 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 558 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа; самостоятельной работы обучающегося – 186 часов; учебной и производственной практики – 216 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

**Раздел 1. ПМ 03. Приготовление сложных супов**

**Раздел 2. ПМ 03. Приготовление сложных соусов**

**Раздел 3. ПМ 03. Приготовление сложных блюд и гарниров**

**Раздел 4. ПМ 03. Приготовление блюд из рыбы**

**Раздел 5. ПМ 03. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов**

**Раздел 6. ПМ 03 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

Содержание междисциплинарного курса МДК03.01.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции приготовление сложных супов**

Тема 1.1. Бульоны

Тема 1.1. Бульоны

Тема 1.2. Заправочные супы

Тема 1.3. Супы картофельные

Тема 1.4. Супы - пюре

Тема 1.5. Прозрачные супы

Тема 1.6. Супы молочные холодные, сладкие и национальные.

**Раздел 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции приготовление сложных горячих соусов**

Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов

Тема 2.2. Соус красный основной и его производные

Тема 2.3. Соус белый и его производные

Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.

Тема 2.5. Яично- масляные соусы.

Тема 2.6. Салатные заправки

**Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей**

Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей

**Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из рыбы**

Тема 4.1. Рыбные блюда

**Раздел 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции:приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов**

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд

Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.

Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов

Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.

Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.

Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.

Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.

Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.

**Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы**

Тема 6.1 Блюда из домашней (сельскохозяйственной птицы)

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

#### Аннотация

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 12901 кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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



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

всего – 708 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 528 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 352 - часа; самостоятельной работы обучающегося – 176 часов;

учебной практики – 72 часа производственной практики – 108 часов.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 708 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 528 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 352 часа; самостоятельной работы обучающегося – 176 часов; учебной и производственной практики – 180 часов.

Врабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

**Раздел 1. ПМ 04. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**Раздел 2. ПМ 04 Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.**

**Раздел 3. ПМ 04 Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, и праздничного хлеба.**

**Раздел 4. ПМ 04 Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов.**

**Раздел 5. ПМ 04 Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.**

Содержание междисциплинарного курса МДК03.01.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе

Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование

**Раздел 2 Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.

Тема 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.

Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

**Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба

**Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, и праздничных тортов. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов

**Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

**Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 414 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа; самостоятельной работы обучающегося – 102 часа; учебной и производственной практики – 108 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

**Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**

**Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов**

**Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов**

Содержание междисциплинарного курса МДК03.01.

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

**МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.

**Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов. МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

Тема 2.1. Сложные холодные десерты

Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов

**Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов. МДК**

**05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

Тема 3.1. Сложные горячие десерты

Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

#### Аннотация

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;
- организовывать рабочие места в производственном помещении;
- организовывать работу коллектива исполнителей.
- - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 378 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа; самостоятельной работы обучающегося – 102 часа; учебной и производственной практики – 72 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

**Раздел1 ПМ06.Управлениеструктурнымподразделениеморганизации.**

**МДК06.01.Управлениеструктурнымподразделениеморганизации**

Тема 1.1. Участие в планировании основных показателей производства

Тема 1.2 Планирование и выполнение работ исполнителем

Тема 1.3 Организация работы трудового коллектива

Тема 1.4 Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 1.5 Документационное обеспечение управления

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

#### **Аннотация**

**рабочей программы профессионального модуля ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.

ПК 2. Готовить супы и соусы.

ПК 3. Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, сельскохозяйственную птицу и кролика;
- выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- *приготавливать блюда диетического питания с соблюдением технологического процесса их приготовления и отпуска в соответствии с требованиями диет и местных условий;*
- *определять качество готовых блюд диетического питания*

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- технику обработки овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика и правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- *особенности технологического процесса приготовления и отпуска блюд для диетического питания*
- *способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые в диетическом питании;*
- *принципы, рекомендации по составлению меню диетического питания*

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – 360 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов; самостоятельной работы обучающегося – 60 часов; учебной и производственной практики – 180 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

**Раздел 1** Выполнение работ повара 3-го разряда

Содержание междисциплинарного курса МДК07.01.Технология приготовления кулинарной продукции.

**Раздел 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.МДК07.01. Технология приготовления кулинарной продукции.**

Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов предприятий различного типа

Тема 1.2 Технология полуфабрикатов из овощей

Тема 1.3 Технология блюд и гарниров из овощей

Тема 1.4 Технология блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий

Тема 1.5 Технология блюд из яиц и творога

**Раздел 2. Технология приготовления супов и соусов**

Тема 2.1 Технология супов

Тема 2.2. Технология соусов

**Раздел 3 Приготовление блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика.**

Тема 3.1 Технология полуфабрикатов из рыбы

Тема 3.2 Технология горячих блюд из рыбы

Тема 3.3 Технология полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

Тема.3.4 Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кролика

Тема. 3.5 Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.