**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукция общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

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

Учебная дисциплина «Русский язык и литература», входит в общеобразовательный цикл, как базовая дисциплина.

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

Содержание программы структурировано на основе компетентностного подхода. В соответствии с этим у обучающихся развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая, культуроведческая компетенции и предполагает изучение историко-литературного процесса, представление о литературной эпохе, творчестве писателя, привлечение внимания к развитию литературы последних десятилетий ХХ и начала ХХI века.

Дисциплина дает возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

-**воспитание** гражданина и патриота; формирование представления о русском языке и литературе как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия и овладения культурой межнационального общения;

-**дальнейшее развитие** и совершенствования способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации, готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;

-**освоение** знаний о русском языке и литературе как о многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения и освоение знаний о современном состоянии литературы и методах литературы как науки;

**-овладение** умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; умение применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

**-развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований;

-**применение** знаний и умений в собственной речевой практике, в профессиональной деятельности;

**Задачи изучения дисциплины «Русский язык и литература».**

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература» обучающийся должен:

**знать/ понимать:**

-связь языка и истории, культуры русского и других народов, образную природу словесного искусства;

-смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи, содержание изученных литературных произведений;

-основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь, основные факты жизни и творчества писателей классиков ХIХ-ХХ вв.;

-орфоэпические. Лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского языка; нормы речевого поведения в обществе; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

-основные теоретико-литературные понятия;

**уметь:**

-осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления и уметь воспроизводить содержание литературного произведения;

-анализировать языковые единицы с точки зрения правильности их употребления; анализировать и интерпретировать художественное произведение: тематика, проблематика, система образов, деталь;

-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка, соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, соотносить произведения с литературным направлением эпохи;

-определять род и жанр произведения;

-сопоставлять литературные произведения;

-выявлять авторскую позицию;

-выразительно читать изученные произведения;

-аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному тексту;

-писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

аудирование и чтение:

-использовать основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи;

-извлекать необходимую информацию из различных источников;

говорение и письмо:

-создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной , социально-культурной и деловой сферах общения;

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

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

-создание связного текста на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

-развитие интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности, участие в диалоге или в дискуссии;

-увеличение словарного запаса, расширение круга используемых языковых и речевых средств, самостоятельное знакомство с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

-совершенствования коммуникативных способностей, развития готовности к речевому взаимодействию и сотрудничеству; определения своего круга чтения по литературе;

-самообразования и активного участия в жизни государства.

**4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **275** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **195** часов, самостоятельной работы обучающегося- **80** часов.

**5. Тематический план**

**Часть 1. Русский язык**

Введение

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1. Стили речи.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

Тема 2.1. Слово в лексической системе.

Раздел 3. Фонетика. Орфоэпия. Графика

Тема 3.1. Фонетические единицы.

Раздел 4. Морфемика , словообразование, орфография

Тема 4.1. Морфемика

Раздел 5. Морфология и орфография

Тема 5.1. Грамматические признаки слова

Тема 5.2. Знаменательные части речи

Тема 5.3. Служебные части речи

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация

Тема 6.1. Пунктуация в простом предложении

Тема 6.2. Пунктуация в сложном предложении

**Часть 2. Литература**

Введение

Раздел 1. Русская литература первой половины ХIХ века

Тема 1.1. А.С. Пушкин

Тема 1.2. М.Ю. Лермонтов

Тема 1.3. Н.В. Гоголь

Раздел 2. Русская литература второй половины ХIХ века

Тема 2.4. Русская литература второй половины 19 века (обзор)

Тема 2.5. А.Н. Островский

Тема 2.6. И.А. Гончаров

Тема 2.7. И.С. Тургенев

Тема 2.8. Н.С. Лесков

Тема 2.9. Поэзия второй половины ХIХ века

Тема 2.10. Н.А. Некрасов

Тема 2.11. М.Е. Салтыков – Щедрин

Тема 2.12. Ф.М. Достоевский

Тема 2.13. Л.Н. Толстой

Тема 2.14. А.П. Чехов

Тема 2.15. Обзор осетинской литературы

Тема 2.16. Обзор зарубежной литературы

Раздел 3. Русская литература на рубеже XIX-XX веков

Тема 3.1. Проза начала ХХ века

Тема 3.2. Поэзия начала ХХ века

Раздел 4. Русская литература 30-х – начала 40-х годов ХХ века

Тема 4.1. Становление новой культуры в 30-е – 40-е годы

Раздел 5. Литература 50-х – 80-х годов ХХ века

Тема 5.1. Поэзия 50-х – 80-х годов (обзор)

Тема 5.2. Проза 50-х – 80-х годов (обзор)

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.02 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО (ППССЗ) базовой подготовки **19.02.10** Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области профессиональной деятельности.

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

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими образовательными дисциплинами.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Английский язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов разнообразных жанров;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на немецком языке с применением лексического материала и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода текстов для чтения, а также реклам, материалов сайтов Интернета, интервью, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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

* правильно артикулировать звуки английского языка;
* интонационно правильно оформлять повествовательные, вопросительные и побудительные предложения, построенные на изученном материале;
* общаться (устно и письменно) на английском языке на повседневные темы;
* читать, понимать и переводить без словаря простейшие неадаптированные английские тексты по специальности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
* пополнять словарный запас.

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

* лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) английских текстов профессиональной направленности;
* лингвострановедческие реалии англоязычных стран;
* речевые штампы.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**167** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –117часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1 Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1.Об обучении иностранных языков

Тема 1.2.Знакомство. Моя семья.

Тема 1.3. Мой техникум

Тема 1.4.Мой рабочий день

Тема 1.5. Выбор профессии

Тема 1.6.Человек, здоровье, спорт.

Тема 1.7.Человек и экология

Тема 1.8.Средства массовой информации

Тема 1.9.Речевой этикет

**Раздел 2.Основной курс. Магазины и покупки**

Тема 2.1.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 2.2.В универсальном магазине

Тема 2.3.В продовольственном магазине

Тема 2.4.Супермаркет

Тема 2.5.В книжном магазине

**Раздел 3Культура и искусство**

Тема 3.1.Театр

Тема 3.2.Музыка в нашей жизни

Тема 3.3.Вольфганг Амадей Моцарт -великий немецкий композитор

Тема 3.4.Сэр Артур Конан Дойл. Английский писатель, основоположник детективного жанра

Тема 3.5.Даниэль Дефо -Писатель эпохи романтизма

Тема 3.6.ТворчествоУильяма Шекспира

Тема 3.7.Изобразительное искусство

**Раздел 4.Страноведение**

Тема 4.1.Российская Федерация

Тема 4.2. Великобритания

Тема 4.3 США

Тема 4.4. Канада

Тема 4.5.Австралия

Тема 4.6.Ирландия

Тема 4.7.Города и достопримечательности.

**аннотация к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММе ОУД.02 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Немецкий язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области профессиональной деятельности.

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

Учебная дисциплина «Немецкий язык» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение немецкого языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению немецким языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими образовательными дисциплинами.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Немецкий язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов разнообразных жанров;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на немецком языке с применением лексического материала и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода текстов для чтения, а также реклам, материалов сайтов Интернета, интервью, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся.

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

* правильно артикулировать немецкие звуки;
* интонационно правильно оформлять повествовательные, вопросительные и побудительные предложения, построенные на изученном материале;
* общаться (устно и письменно) на немецком языке на повседневные темы;
* читать, понимать и переводить без словаря простейшие неадаптированные немецкие тексты по специальности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
* пополнять словарный запас.

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

* лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) немецких текстов профессиональной направленности;
* лингвострановедческие реалии немецкоязычных стран;
* речевые штампы.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Немецкий язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**167** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **117** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **50** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1 Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1.Об обучении иностранных языков

Тема 1.2.Знакомство. Моя семья

Тема1.3.Мой техникум

Тема 1.4.Мой рабочий день

Тема 1.5.Выбор профессии

Тема 1.6.Человек, здоровье, спорт

Тема 1.7.Человек и экология

Тема 1.8.Средства массовой информации

Тема 1.9.Речевой этикет

**Раздел 2.Основной курс. Магазины и покупки**

Тема 2.1.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 2.2.В универсальном магазине

Тема 2.3.В продовольственном магазине

Тема 2.4.Супермаркет

Тема 2.5.В книжном магазине

**Раздел 3 Культура и искусство**

Тема 3.1.Театр

Тема 3.2.Музыка в нашей жизни

Тема 3.3.Вольфганг Амадей Моцарт -великий немецкий композитор

Тема 3.4.Фридрих Шиллер-немецкий поэт, теоретик искусства

Тема 3.5.Генрих Гейне -поэт-лирик

Тема 3.6.Творчество братьев Гримм

Тема 3.7.Изобразительное искусство

**Раздел 4.Страноведение**

Тема 4.1.Российская Федерация

Тема 4.2.Федеративная Республика Германия

Тема 4.3 Австрия

Тема 4.4.Швейцария

Тема 4.5.Люксембург

Тема 4.6.Лихтенштейн

Тема 4.7.Города и достопримечательности

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАМме ОУД.03 Математика: алгебра и начала анализа; геометрия**

1. **Область применения программы**

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

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл как профильная дисциплина.

1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Изучение математики на базовом уровне в образовательных учреждениях СПО, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, направлено на достижение следующих целей:

* **формирование** представлений об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов;
* **овладение** языком математики в устной и письменной форме, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения общеобразовательных, естественнонаучных и профессиональных дисциплин, продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;
* **развитие** логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, математического мышления и интуиции, творческих способностей, необходимых для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;
* **воспитание** средствами математики культуры личности через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; понимания значимости математики для научно-технического прогресса.

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

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины 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.

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 175 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 82 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1.Корни, степени, логарифмы**

Тема 1.1.Действительные числа

Тема 1.2.Рациональные уравнения и неравенства

Тема 1.3.Корень степени n

Тема 1.4.Степень положительного числа

Тема 1.5.Логарифмы

Тема 1.6.Показательные и логарифмические уравнения и неравенства

**Раздел 2.Тригонометрические формулы. Тригонометрические функции**

Тема 2.1.Синус и косинус угла

Тема 2.2.Тангенс и котангенс угла

Тема 2.3.Формулы сложения

Тема 2.4.Тригонометрические функции числового аргумента

Тема 2.5.Тригонометрические уравнения и неравенства

**Раздел 3.Функции. Производные. Интегралы**

Тема 3.1.Функции и их графики

Тема 3.2.Предел функции и непрерывность. Обратные функции

Тема 3.3.Производная

Тема 3.4.Применение производной

Тема 3.5.Первообразная и интеграл

**Раздел 4.Уравнения. Неравенства. Системы**

Тема 4.1.Равносильность уравнений и неравенств. Уравнения-следствия

Тема 4.2.Равносильность уравнений и неравенств системам

Тема 4.3.Равносильность уравнений и неравенств на множествах

Тема 4.4.Системы уравнений с несколькими неизвестными

**Раздел 5.Элементы теории вероятностей**

Тема 5.1.Вероятность события. Частота

**Раздел 6.Параллельность прямых и** **плоскостей. Перпендикулярность**

**прямых и плоскостей**

Тема 6.1.Параллельность прямых, прямой и плоскости

Тема 6.2.Взаимное расположение прямых в пространстве. Угол между

двумя прямыми

Тема 6.3.Параллельность плоскостей. Тетраэдр и параллелепипед

Тема 6.4.Перпендикулярность прямой и Плоскости

Тема 6.5.Перпендикуляр и наклонные. Угол между прямой и плоскостью

Тема 6.6.Двугранный угол. Перпендикулярность плоскостей

**Раздел 7.Многогранники**

Тема 7.1.Понятие многогранника. Призма. Пирамида

Тема 7.2.Правильные многогранники

**Раздел 8.Векторы в пространстве. Методкоординат в пространстве**

Тема 8.1.Понятие вектора в пространстве. Сложение и вычитание векторов.

Умножение вектора на число

Тема 8.2.Компланарные векторы

Тема 8.3.Координаты точки и координаты вектора

Тема 8.4.Скалярное произведение Векторов

Тема 8.5.Движения

**Раздел 9.Цилиндр, конус и шар**

Тема 9.1.Цилиндр. Конус

Тема 9.2.Сфера

**Раздел 10.Объёмы тел**

Тема 10.1.Объём многогранника

Тема 10.2.Объём тел вращения

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОУД.04 ИСТОРИЯ**

1. **Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

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

Учебная дисциплина «История» входит в состав общеобразовательного цикла как базовая дисциплина.

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

**Цели** изучения дисциплины «История»:

― дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;

― раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;

― рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;

― показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

― дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

― научить использовать опыт, накопленный человечеством.

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

― проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

―критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

― 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;

― структурировать и систематизировать материал, вычленять его основное содержательное ядро;

― дать краткую характеристику деятелям прошлого, внесшим весомый вклад в мировую и отечественную историю;

― определять историческое значение явлений и событий прошлого;

―устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, понятиями, фактами, делать обобщения, выводы;

―участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

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

― основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

― основные исторические термины и даты;

― периодизацию всемирной и отечественной истории;

― современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

― историческую обусловленность современных общественных процессов;

― особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; ― основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **172** часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **117** часов;

самостоятельной работы обучающегося **55** часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. ДРЕВНЕЙШАЯ СТАДИЯ ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА**

Тема 1.1.Первобытное общество

**Раздел 2. ЦИВИЛИЗАЦИИ ДРЕВНЕГО МИРА**

Тема 2.1. Ранние цивилизации, их отличительные черты

Тема 2.2.Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока

Тема 2.3.Античная цивилизация

Тема 2.4.Религии Древнего мира и культурное наследие древних цивилизаций

**Раздел 3. ЦИВИЛИЗАЦИИ ЗАПАДА И ВОСТОКА В СРЕДНИЕ ВЕКА**

Тема 3.1.Китайско-конфуцианская цивилизация

Тема 3.2.Буддизм на Востоке в Средние века

Тема 3.3.Арабо-мусульманская цивилизация

Тема 3.4.Основные черты и этапы развития восточно-христианской цивилизации

Тема 3.5.Расцвет западноевропейской средневековой цивилизации

**Раздел 4. ИСТОРИЯ РОССИИ С ДРЕВНЕЙШИХ ВРЕМЕН ДО КОНЦА XVII В.**

Тема 4.1.Племена и народы Восточной Европы в древности

Тема 4.2.Восточные славяне в VII—VIII вв.

Тема 4.3.Формирование основ государственности восточных славян

Тема 4.4.Рождение Киевской Руси

Тема 4. 5.Крещение Руси

Тема 4.6.Русь и ее соседи в XI–начале XII вв. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности

Тема 4.7.Борьба Руси с иноземными завоевателями

Тема 4.8.Русь на пути к возрождению

Тема 4.9.От Руси к России

Тема 4.10.Россия в царствование Ивана Грозного

Тема 4.11.Россия в середине и второй половине XVII в.

Тема 4.12.Русская культура в ХIII–ХVII вв.

**Раздел 5. ИСТОКИ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ: СТРАНЫ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ В XVI–XVIII ВВ.**

Тема 5.1.Переход от традиционного общества к индустриальному. Эпоха Возрождения.

Тема 5.2.Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии. Международные отношения в раннее Новое время.

Тема 5.3.Научная революция. Европа XVII в.: новации Век Просвещения

Тема 5.4.Великий промышленный переворот. Революции XVIII в. и их значение для утверждения индустриального общества

**Раздел 6. РОССИЯ В ХVIII ВЕКЕ**

Тема 6.1. Россия в период реформ Петра I

Тема 6.2.Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I (1725–1762 гг.)

Тема 6.3.Россия во второй половине XVIII в.

Тема 6.4.Русская культура XVIII в.

**Раздел 7. СТАНОВЛЕНИЕ ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ**

Тема 7.1.Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в XIX в.

**Раздел 8. ПРОЦЕСС МОДЕРНИЗАЦИИ В ТРАДИЦИОННЫХ ОБЩЕСТВАХ ВОСТОКА**

Тема 8.1.Попытки модернизации в странах Востока

**Раздел 9. РОССИЯ В ХIХ ВЕКЕ**

Тема 9.1.Россия в первой половине XIX столетия

Тема 9.2.Власть и реформы в первой половине XIX в.

Тема 9.3.Внешняя политика Александра I и Николая I

Тема 9.4.Россия в эпоху великих реформ Александра II

Тема 9.5.Пореформенная Россия

**Раздел 10. ОТ НОВОЙ ИСТОРИИ К НОВЕЙШЕЙ**

Тема 10.1. Международные отношения в начале XX в.

Тема 10.2.Научно-технический прогресс на рубеже XIX–XX вв.

Тема 10.3.Россия в начале XX в.

Тема 10.4.Россия в Первой мировой войне

Тема 10.5.Приход большевиков к власти в России

**Раздел 11. МЕЖДУ МИРОВЫМИ ВОЙНАМИ**

Тема 11.1.Запад в 30-е годы ХХ в.

Тема 11.2.Народы Азии, Африки и Латинской Америки в первой половине XX в.

Тема 11.3.Международные отношения в 20—30-е годы ХХ в.

Тема 11.4.Строительство социализма в СССР: модернизация на почве традиционализма

**Раздел 12. Вторая мировая война**

Тема 12.1.Вторая мировая война: причины, ход, значение

Тема 12.2.СССР в годы Великой Отечественной войны

**Раздел 13. Мир во второй половине XX вЕКА**

Тема 13.1.«Холодная война»

Тема 13.2.Научно-технический прогресс

Тема 13.3.Страны Азии, Африки и Латинской Америки

**Раздел 14. СССР в 1945–1991 гОДЫ**

Тема 14.1.СССР в послевоенный период: углубление традиционных начал в советском обществе

Тема 14.2.Советский Союз в период частичной либерализации

Тема 14.3.СССР в период перестройки

**Раздел 15. Россия и мир на рубеже ХХ–XХI вЕКОВ**

Тема 15.1.Российская Федерация на современном этапе

Тема 15.2.Мир в ХХI в.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОУД.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукция общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

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

Учебная дисциплинавходит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
* самостоятельной работы обучающегося117 часов.

1. **Тематический план**

**Введение.** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

**Раздел 1. Легкая атлетика.**

Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2.Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.

Тема 1.3.Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.

Тема 1.4. Техника выполнения прыжков в длину с места.

Тема 1.5.Выполнение прыжков в высоту.

**Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.**

Тема 2.1.Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.

Тема 2.2.Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 2.3.Совершенствование передачи мяча.

Тема 2.4.Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 2.5.Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с падением.

Тема 2.6.Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 2.7.Подача мяча по зонам.

Тема 2.8.Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Тема 2.9.Совершенствование техники нападающего удара и блокирования.

**Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол.**

Тема 3.1.Баскетбол. Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 3.2.Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 3.3.Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 3.4.Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 3.5.Техника выполнения бросков мяча.

Тема 3.6.Совершенствование техники бросков мяча

Тема 3.7.Совершенствование техники ведения мяча

**Раздел 4**. **Спортивные игры. Мини-футбол**

Тема 4.1.Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.

Тема 4.2.Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.

Тема 4.3.Выполнение упражнений с остановкой мяча ногой, грудью.

Тема 4.4.Выполнение упражнений с отбором мяча, обманных движений.

Тема 4.5.Выполнение упражнений с передачей мячей.

Тема 4.6. Ведение мяча.

Тема 4.7.Техника игры вратаря.

Тема 4.8.Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники игры.

**Раздел 5. Гимнастика.**

Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения

Тема 5.2.Общеразвивающие упражнения

Тема 5.3. Акробатические упражнения

Тема 5.4. Контрольные нормативы

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.06**

**ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. **Область применение программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке преподавателей и сотрудников системы ГО и МЧС.

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

Дисциплина «Основы безопасность жизнедеятельности» включена в общеобразовательный цикл как базовая дисциплина.

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

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

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты 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 учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

1. **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья человека**

Тема 1.1.Сущность и содержание здорового образа жизни. Негативные факторы окружающей среды и вредные привычки, разрушающие здоровье и личность

Тема 1.2.Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека

**Раздел 2. Государственная система безопасности населения**

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

Тема 2.2.Гражданская оборона составная часть обороноспособности страны

Тема 2.3.Организация коллективной и индивидуальной защиты населения

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

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

Тема 3.1. История создания Вооружённых Сил России. Боевые традиции Вооружённых Сил России

Тема 3.2. Военнослужащий – защитник отечества. Как стать офицером Российской армии

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

Тема 4.1. Здоровый образ жизни – необходимое условие гармонично развитой личности. Вредные привычки и их профилактика. Наркотики и влияние на организм человека.

Тема 4.2.Правила личной жизни и здоровья человека

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.08 ФИЗИКА**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОУД.08«Физика».

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

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

Учебная дисциплина ОУД.08 «Физика» входит в общеобразовательный цикл как учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей для групп специальностей естественнонаучного профиля, базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Освоение содержание учебной дисциплины ОУД.08 Физика обеспечивает достижение обучающими следующих результатов:

**Личностные:**

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятель-

ности и быту при обращении с приборами и устройствами;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в из-

бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли фи-

зических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной физической науки и физиче-

ских технологий для повышения собственного интеллектуального развития

в выбранной профессиональной деятельности;

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, исполь-

зуя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по реше-

нию общих задач;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен-

ку уровня собственного интеллектуального развития;

**метапредметные:**

использование различных видов познавательной деятельности для решения

физических задач, применение основных методов познания (наблюдения,

описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи,

формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов,

явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в

профессиональной сфере;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реа-

лизации;

умение использовать различные источники для получения физической ин-

формации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести

дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ-

ляемой информации;

**предметные:**

сформированность представлений о роли и месте физики в современной на-

учной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Все-

ленной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной

грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями,

законами и теориями; уверенное использование физической терминологии

и символики;

владение основными методами научного познания, используемыми в физике:

наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость

между физическими величинами, объяснять полученные результаты и де-

лать выводы;

сформированность умения решать физические задачи;

сформированность умения применять полученные знания для объяснения

условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере

и для принятия практических решений в повседневной жизни;

сформированность собственной позиции по отношению к физической инфор-

мации, получаемой из разных источников.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -176 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 117 часов,

- самостоятельной работы обучающегося -59 часов.

1. **Тематический план**

Введение

Раздел 1. ФИЗИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МЕХАНИКИ

Тема 1.1. Основы кинематики

Тема 1.2. Основы динамики

Тема 1.3. Законы сохранения в механике

Тема 1.4. Элементы специальной теории относительности

Тема 1.5. Механические колебания и волны

Раздел 2. ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ

Тема 2.1. Молекулярно-кинетическая теория строения вещества

Тема 2.2. Объяснение агрегатных состояний вещества на основе атомно-молекулярных представлений

Тема 2.3. Основы термодинамики

Раздел 3. ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОДИНАМИКИ

Тема 3.1. Электрическое поле. Электростатика

Тема 3.2. Законы постоянного тока

Тема 3.3. Электрический ток в полупроводниках

Тема 3.4. Электромагнетизм

Тема 3.5*.* Электромагнитная индукция

Тема 3.6. Производство, передача и использование электрической энергии

Тема 3.7*.* Электромагнитные колебания

Тема 3.8*.* Электромагнитное поле и электромагнитные волны

Тема 3.9.Волновые свойства света

Тема 3.10. Излучения и спектры

РАЗДЕЛ 4. КВАНТОВАЯ ФИЗИКА И СТРОЕНИЕ АТОМА

Тема 4.1.Квантовые свойства света

Тема 4.2.Физика атома

Тема 4.3.Физика атомного ядра и элементарных частиц

РАЗДЕЛ 5. ВСЕЛЕННАЯ И ЕЁ ЭВОЛЮЦИЯ

Тема 5.1. Строение и развитие Вселенной

Тема 5.2. Единство мира и красоты Наука и будущее человечества.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (вкл. Экономику и право)**

1. **Область применения рабочей программы**

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

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

Данная дисциплина дает возможность подготовить социально-адаптированную личность, обладающую навыками экономического образа мышления, умеющую ориентироваться в сложных политических ситуациях, умеющую отстаивать свои права и свою жизненную позицию.

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

**Цель изучения дисциплины:**

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

**Задачи изучения дисциплины «Обществознание»:**

* способствовать формированию у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для выполнения основных социальных ролей, организации взаимодействия с окружающими людьми и социальными институтами;
* дать обучающимся представление о современных требованиях к уровню изучения обществознания и современных методах контроля знаний;
* обеспечить понимание сложности процессов, происходящих в современном обществе и перспектив развития человечества;
* подготавливатьустное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
* применятьсоциально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

* 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.

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ**

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать/понимать**

* 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;

**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, аудио - визуальный 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.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 52 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1.** **Начала философских и психологических 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.Экономика**

Тема 3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи

Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Тема 3.3 ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция

Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

**Раздел 4. Социальные отношения**

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

**Раздел 5. Политика как общественное явление**

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 5.2. Участники политического процесса

**Раздел 6. Право**

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 6.3 Отрасли российского права

Тема 6.4 Международное право

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.16 ГЕОГРАФИЯ**

1. **Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **19.02.10** Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

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

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных экономических и социально-экономических понятий, углубленное изучение населения, природных ресурсов, мирового хозяйства и хозяйства отдельных стран мира, глобальные проблемы человечества.

Большое внимание уделяется типологизации географических объектов и процессов, раскрытию исторических причин современной географии.

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

**Цель изучения дисциплины**:

- дать студенту достоверное представление о роли географической науки в познании современного мира;

- раскрыть основные географические понятия и направления экономической и политической географии;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития мировой экономики и хозяйства отдельных стран мира;

- показать органическую взаимосвязь географии с другими науками;

- показать разнообразие стран современного мира;

- показать причины изменения политической карты мира, значение географического положения стран;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**Задачи изучения дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте географии зарубежных стран;

-стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов географии;

- дать учащимся представление о современном уровне осмысления географами и специалистами смежных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации;  
- обеспечить понимание основных географических понятий, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга стран мира.

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

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- сопоставлять географические карты различной тематики.

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

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

-географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Общая характеристика мира**

Тема 1.1.Предмет и задачи социальной и экономической географии мира

Тема 1.2. Современная политическая карта мира

Тема 1.3.География мировых природных ресурсов. Экологические проблемы

Тема 1.4.Охрана окружающей среды

Тема 1.5.География населения мира

**Раздел 2.География мирового хозяйства**

Тема 2.1.География мирового хозяйства. НТР. Факторы размещения производительных сил

Тема 2.2. География отраслей мирового хозяйства. География промышленности мира

Тема 2.3. Мировое сельское хозяйство

Тема 2.4. География мирового транспорта

Тема 2.5. Международные экономические отношения

**Раздел 3. Глобальные проблемы человечества**

Тема 3.1.Понятие о глобальных проблемах человечества

**Раздел 4. Региональная характеристика мира**

Тема 4.1.Общая характеристика развитых стран

Тема 4.2. Общая характеристика развивающихся стран

Тема 4.3. Страны Европы

Тема 4.4.Страны Америки

Тема 4.5. Страны Азии

Тема 4.6. Страны Африки

Тема 4.7. Австралия. Океания

Тема 4.8.Международная экономическая интеграция

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.17 Экология**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Экология».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукция общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» может быть использованадля изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

Учебная дисциплина ОУД.17 Экология входит в общеобразовательный цикл как учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей для групп специальностей естественнонаучного профиля, базовой подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, для специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.17 Экология обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

−− устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

−− готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

−− объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

−− умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды,

бытовой и производственной деятельности человека;

−− готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

−− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

−− умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

**• метапредметных:**

−− овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

−− применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

−− умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**• предметных:**

−− сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;

−− сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

−− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

−− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

−− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

−− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **51 час**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36 часов**;

- самостоятельной работы студента **15часов**.

**1.5. Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1**

**Организм и среда**

**Тема 1.1.**

Общие законы зависимости организмов от факторов среды, пути их приспособления

**Тема 1.2.** Основные среды жизни

**Раздел 2**

**Сообщества и популяции**

**Тема 2.1.**

Виды, популяции и сообщества

**Тема 2.2.**

Экологические системы, процесс передачи вещества и энергии в них

**Тема 2.3.**

Агроценозы, агроэкосистемы, сукцессии

**Тема 2.4.**

Биосфера, закономерности развития

**Раздел 3**

**От биосферы к ноосфере**.

**Тема 3.1.**

Человечество в биосфере, отличие от других живых существ

**Тема 3.2.**

Экологические проблемы современного мира и пути их решения

**аннотация к рабочей ПРОГРАММе**

**ОУД.07 Информатика**

1. **Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), где необходимы знания и умения использования информатики и ИКТ.

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

Дисциплина «Информатика»является общеобразовательной базовой.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины 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;

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **145** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100**часов;

лабораторные работы – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося **45** часов.

1. **Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1. Информационная деятельность человека**

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества.

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

**Раздел 2. Информация и информационные процессы**

Тема 2.1. Подходы к понятию информации и измерению информации.

Тема 2. 2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров

Тема 2.3. Принципы обработки информации компьютером.

Тема 2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях.

Тема 2.2.3. Поиск информации с использованием компьютера.

Тема 2.2.4. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Тема 2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

**Раздел 3. Средства ИКТ**

Тема 3.1. Архитектура компьютеров.

Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях

Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

**Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов**

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Тема 4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста

Тема 4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Тема 4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.

Тема 4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах

**Раздел 5. Телекоммуникационные технологии**

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, Интернет-телефония.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.09 Химия**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия».

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ).

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

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОУД.09 Химия входит в общеобразовательный цикл как учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей для групп специальностей технического профиля, базовой подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, для специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания;

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.09 Химия обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

**личностных:**

**−−** чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

−− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

−− умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**метапредметных:**

−− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

−− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**предметных:**

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

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

−− владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

−− сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

−− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

−− сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

* 1. **Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

**2.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1** Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2.Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И Менделеева

Тема 1.3.Строение вещества. Типы химической связи.

Тема 1.4.Вода.

Растворы. Электролитическая диссоциация.

Тема 1.5.Классификация неорганических соединений и их свойств

Тема 1.6.Химические реакции.

Тема 1.7.Металлы и неметаллы

**Раздел 2 Органическая химия**

Тема 2.1.Предмет органической химии.

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники.

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения.

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ОУД.15 биология**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа разработана на основе примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования и требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ): 19.02.10 Технология продукция общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» может быть использованадля изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования (ППКРС, ППССЗ). Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников экологического мониторинга при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

Учебная дисциплина ОУД.15 Биология входит в общеобразовательный цикл как учебная дисциплина по выбору из обязательных предметных областей, для групп специальностей:

естественнонаучный профиль, базовая подготовка 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, для специальности 19.02.10 Технология продукция общественного питания.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД 15 Биология обеспечивает достижение

обучающимися следующих результатов:

**• личностных:**

−− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям

отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

−− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную

и этическую сферы деятельности человека;

−− способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности

информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

−− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору

путей ее достижения в профессиональной сфере;

−− способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию

с коллегами, работе в коллективе;

−− готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий

аварий, катастроф, стихийных бедствий;

−− обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской

и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

−− способность 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;

−− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других

заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

**• метапредметных:**

−− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических

явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных

научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и про-

исхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками

информации;

−− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том

числе с использованием современных информационно-коммуникационных

технологий;

−− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой

природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов

состояния окружающей среды и рационального использования природных

ресурсов;

−− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической

деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые

объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и

анализировать информацию о живых объектах;

−− способность применять биологические и экологические знания для анализа

прикладных проблем хозяйственной деятельности;

−− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке

естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

−− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области

биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

**• предметных:**

−− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и

функциональной грамотности для решения практических задач;

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

−− владение основными методами научного познания, используемыми при

биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных

изменений в природе;

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 30часов.

**2.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1. Учение о клетке**

**Тема 1.1.** Учение о клетке

**Раздел 2.Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов**

**Тема 2.1.**Размножение организмов.

**Тема 2.2.**Индивидуальное развитие организма

**Раздел 3.Основы генетики и селекции**

**Тема 3.1.**Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов

**Тема 3.2.**Закономерности изменчивости.

**Тема 3.3.**Основы селекции растений, животных и микроорганизмов**.**

**Раздел 4Эволюционное учение**

**Тема 4.1.**Эволюционное учение

**Раздел 5.История развития жизни на Земле**

**Тема 5.1.**Происхождение и начальные этапы жизни

**Раздел 6.Основы экологии**

**Тема 6.1.**Взаимоотношение организмов и среды

**Раздел 7.Бионика**

**Тема 7.1.**Бионика

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОУД.16 ГЕОГРАФИЯ**

1. **Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) **19.02.10** Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации).

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

Учебная дисциплина «География» входит в общеобразовательный цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных экономических и социально-экономических понятий, углубленное изучение населения, природных ресурсов, мирового хозяйства и хозяйства отдельных стран мира, глобальные проблемы человечества.

Большое внимание уделяется типологизации географических объектов и процессов, раскрытию исторических причин современной географии.

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

**Цель изучения дисциплины**:

- дать студенту достоверное представление о роли географической науки в познании современного мира;

- раскрыть основные географические понятия и направления экономической и политической географии;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития мировой экономики и хозяйства отдельных стран мира;

- показать органическую взаимосвязь географии с другими науками;

- показать разнообразие стран современного мира;

- показать причины изменения политической карты мира, значение географического положения стран;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**Задачи изучения дисциплины:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте географии зарубежных стран;

-стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов географии;

- дать учащимся представление о современном уровне осмысления географами и специалистами смежных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации;  
- обеспечить понимание основных географических понятий, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга стран мира.

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

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;

- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- сопоставлять географические карты различной тематики.

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

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

-географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Общая характеристика мира**

Тема 1.1.Предмет и задачи социальной и экономической географии мира

Тема 1.2. Современная политическая карта мира

Тема 1.3.География мировых природных ресурсов. Экологические проблемы

Тема 1.4.Охрана окружающей среды

Тема 1.5.География населения мира

**Раздел 2.География мирового хозяйства**

Тема 2.1.География мирового хозяйства. НТР. Факторы размещения производительных сил

Тема 2.2. География отраслей мирового хозяйства. География промышленности мира

Тема 2.3. Мировое сельское хозяйство

Тема 2.4. География мирового транспорта

Тема 2.5. Международные экономические отношения

**Раздел 3. Глобальные проблемы человечества**

Тема 3.1.Понятие о глобальных проблемах человечества

**Раздел 4. Региональная характеристика мира**

Тема 4.1.Общая характеристика развитых стран

Тема 4.2. Общая характеристика развивающихся стран

Тема 4.3. Страны Европы

Тема 4.4.Страны Америки

Тема 4.5. Страны Азии

Тема 4.6. Страны Африки

Тема 4.7. Австралия. Океания

Тема 4.8.Международная экономическая интеграция

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММе ОГСЭ.01 ФИЛОСОФИИ**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальностям базовой подготовки: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

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

Учебная дисциплина «Основы философии» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Студент в результате усвоения курса должен уметь самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом, государств и политических режимов, должен задумываться над вопросами: откуда я пришел в этот мир и что я должен в нём делать, чтобы оправдать свое назначение человека? В чём заключается это назначение? Что такое любовь, смерть, творчество, вера? Студент должен понимать: чтобы быть, стать человеком, нужно научиться философски мыслить, думать и постоянно развивать свой ум.

Уровень философского развития определяет успешное постижение и других дисциплин: экономических, естественнонаучных, технических и так далее.

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

Программа ориентирована на выполнение следующих задач:

- ознакомить студентов с основными законами развития и функционирования природных и общественных систем;

- дать студенту знания, которые будут способствовать формированию у них логического мышления, основ философского анализа общественных явлений, системы ценностных ориентацией и идеалов;

- помочь студенту преобразовать, систематизировать стихийно сложившиеся взгляды в обоснованное миропонимание;

- сформировать мировоззрение и способность ориентироваться в общественно-политических процессах.

Цель программы: повлиять на становление и формирование духовной культуры и мировоззре­нческой ориентации студентов, осознание ими своего места и роли в обществе, цели и смысла социальной и личной активности, ответственности за свои поступки, выбор форм и направлений своей деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания,

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Введение.**

Тема 1.1. Философия, ее предмет и роль в обществе.

**Раздел 2. История философии.**

Тема 2.1. Зарождение философии. Античная философия.

Тема 2.2. Философия Средних веков.

Тема 2.3. Философия эпохи Возрождения.

Тема 2.4. Философия эпохи Нового времени и Просвещения.

Тема 2.5. Немецкая классическая философия.

Тема 2.6. Марксистская философия.

Тема 2.7. Русская философия.

Тема 2.8. Современная западноевропейская философия.

**Раздел 3. Основные разделы философии**

Тема 3.1. Учение о бытии.

Тема 3.2 Происхождение и сущность сознания.

Тема 3.3 Теория познания.

Тема 3.4. Природа как предмет философского осмысления.

Тема 3.5. Общество как система.

Тема 3.6.Проблема человека: сущность, содержание.

Тема 3.7 Исторический процесс. Проблема типологии истории.

Тема 3.8 Проблемы и перспективы современной цивилизации.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

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

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

Учебная дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Данная дисциплина предполагает изучение основных процессов политического, экономического развития ведущих государств мира и России на рубеже веков (XX – XXI вв.).

Дисциплина даёт возможность подготовить всесторонне развитых, критически мыслящих специалистов; личности, способной к целостному видению и анализу путей развития общества, умеющей обосновать и отстаивать свою гражданскую позицию.

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

**Цель изучения дисциплины «История»**:

- дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;

- раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX – XXI вв.;

- рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;

- показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;

- дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;

- научить использовать опыт, накопленный человечеством.

**Задачи изучения дисциплины «История»:**

- способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических и культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;

- стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;- дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;

- обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи и взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения учебной дисциплины 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 XXI в.;

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

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

**5. Тематический план**

**Раздел 1.Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны»**

**Тема 1.1.** Послевоенное мирное урегулирование в Европе

**Тема 1.2.** Первые конфликты и кризисы «холодной войны»

**Тема 1.3.** Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости

**Раздел 2 .Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века**

**Тема 2.1.**Крупнейшие страны мира. США

**Тема 2.2.** Крупнейшие страны мира. Германия

**Тема 2.3.** Развитие стран Восточной Европы во второй половине XX века

**Тема 2.4.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония

**Тема 2.5.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай

**Тема 2.6.** Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия

**Тема 2.7.** Советская концепция «нового политического мышления»

**Тема 2.8.** Демократические революции в Восточной Европе конца 1980-х начала 1990-х гг. От «обновления социализма» к «строительству капитализма

**Тема 2.9** Латинская Америка. Проблемы развития во второй половине XX- нач.XX1вв

**Тема 2.10.** Международные отношения во второй половине XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели

**Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX–начале XX1 вв.**

**Тема 3.1.**Научно-техническая революция и культура

**Тема 3.2.** Духовная жизнь в советском и российском обществах

**Раздел 4.Мир в начале XX1 века. Глобальные проблемы человечества.**

**Тема 4.1.**Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика

**Тема 4.2.**Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности

**Тема 4.3.** Международное сотрудничество в области противодействия международному терроризму и идеологическому экстремизму

**Тема 4.4.** Российская Федерация – проблемы социально-экономического и культурного развития

**аннотация к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММе ОГСЭ.03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области сферы обслуживания.

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

Учебная дисциплина «Английский язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение Английского языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению английским языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими экономическими дисциплинами.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам**

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Английский язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов по общеэкономической тематике;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на английском языке с применением экономической профессиональной лексики и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода экономических текстов, а также телексов, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся

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

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

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

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

**4. Результатом освоения дисциплины "Английский язык" является овладение обучающимися общих компетенций (ОК):**

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

**5.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **202** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **162** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **40** часов.

**6.Тематический план**

**Раздел 1. Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1. Иностранный язык - язык делового общения

Тема 1.2. Английский язык и формы его существования

Тема 1.3. Знакомство

Тема 1.4. Моя семья

Тема 1.5. Мой техникум

Тема 1.6. Мой рабочий день

Тема 1.7. Мой свободный день

Тема 1.8. Моя будущая специальность

Тема 1.9. Речевой этикет

**Раздел 2. Деловой иностранный язык**

Тема 2.1. Деловая поездка за рубеж

Тема 2.2. Выезд за границу

Тема 2.3. В пути (аэропорту, порту, на вокзале)

Тема 2.4. Обмен валюты

Тема 2.5. Объявления и указатели бытового характера

Тема 2.6. В гостинице

Тема 2.7. Консультация у врача

Тема 2.8. Деловая встреча с иностранным представителем

Тема 2.9. В ресторане, кафе

Тема 2.10. Великобритания

Тема 2.11. Шотландия

Тема 2.12. Ирландия

Тема 2.13.Соединенные Штаты Америки

Тема 2.14.Австралия

**Раздел 3. Деловой английский язык. Коммерция**

Тема 3.1.Коммерческая деятельность предприятий торговли

Тема 3.2.Товар - продукт коммерческой деятельности

Тема 3.3.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 3.4.Наименование продовольственных товаров

Тема 3.5.Наименование непродовольственных товаров

Тема 3.6.Финансы и деньги

Тема 3.7.Экономика и бизнес

Тема 3.8.Рыночная экономика

Тема 3.9.Основы маркетинга

Тема 3.10.Реклама товаров

Тема 3.11.Предъявление товара

Тема 3.12.Основы современного менеджмента

**Раздел 4. Деловая корреспонденция**

Тема 4.1.Речевой этикет в деловой корреспонденции

Тема 4.2.Деловые связи

Тема 4.3.Деловые переговоры

Тема 4.4.Качество товара. Гарантия

Тема 4.5.Заключение контракта

Тема 4.6.Спрос. Предложение

Тема 4.7.Поставки

Тема 4.8.Претензии

Тема 4.9.Сотрудничество и партнерство

Тема 4.10. На ярмарке

**аннотация к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММе**

**ОГСЭ.03 НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

**1.Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Немецкий язык» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работника в области сферы обслуживания.

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

Учебная дисциплина «Немецкий язык» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Учебная дисциплина предусматривает профессионально-ориентированное изучение немецкого языка. Программа отражает современные тенденции и требования к обучению и практическому владению немецким языком в повседневном общении и профессиональной деятельности, направлена на повышение общей и коммуникативной культуры специалистов среднего звена, совершенствование коммуникативных умений и навыков, повышение качества профессионального образования. Учебная дисциплина учитывает межпредметные связи с другими экономическими дисциплинами.

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

**освоения учебной дисциплины**

Основной целью курса «Немецкий язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

* закрепление навыков чтения и понимания текстов по общеэкономической тематике;
* формирование и закрепление навыков элементарного общения на английском языке с применением экономической профессиональной лексики и правил речевого этикета;
* расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода экономических текстов, а также телексов, телеграмм, деловых писем;
* развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся

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

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

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

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

**4.Результатом освоения дисциплины "Немецкий язык" является овладение обучающимися общих компетенций (ОК):**

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

**5.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Немецкий язык»**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **202** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **162** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **40** часов.

**6.Тематический план**

**Раздел 1. Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1. Иностранный язык - язык делового общения

Тема 1.2. Немецкий язык и формы его существования

Тема 1.3. Знакомство

Тема 1.4. Моя семья

Тема 1.5. Мой техникум

Тема 1.6. Мой рабочий день

Тема 1.7. Мой свободный день

Тема 1.8. Моя будущая специальность

Тема 1.9. Речевой этикет

Раздел 2 .Основной курс Пища и продукты

Тема 2.1.Питание

Тема 2.2. Здоровая пища

питания.

Тема 2.3.Питательные вещества

Тема 2.4.Витамины

Тема 2.5.Вода

Тема 2.6.Овощи,зелень,приправы

Тема 2.7.Фрукты,ягоды

Тема 2.8.Картофель

Тема 2.9 Мука и мучные изделия.

Тема 2.10. Хлеб и хлебобулочные изделия.

Тема 2.11. Мясо, птица, дичь.

Тема 2.12. Рыба, продукты моря.

Тема 2.13. Молоко и молочные продукты.

Тема 2.14. Масло и сыр.

Тема 2.15. Яйца и блюда из яиц.

Тема 2.16 Кондитерские изделия.

Тема 2.17. Холодные и горячие напитки.

Тема 2.18.Речевой этикет

Раздел 3. Сервировка стола и обслуживание

Тема 3.1.Подготовка к обслуживанию

Тема.3.2.Сервировка стола к завтраку (европейский)

Тема 3.3. Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина

Тема 3.4.Обслуживание в зале ресторана, в кафе, баре, в номерах.

Тема 3.5. Завтрак

Тема 3.6. Обед. Заказ обеда.

Тема 3.7.Кавказские национальные блюда.

Тема 3.8.Русские национальные блюда.

Тема 3.9 Ужин

Тема 3.10.В ресторане

Тема 3.11.Диетическое питание

Тема 3.12. Специальное обслуживание

Тема 3.13.приглашение на ланч

Тема 3.14.Деньги. Расчет с посетителями.

Раздел 4. Деловая поездка за рубеж

Тема 4.1. Федеративная Республика Германия

Тема 4.2. Австрия

Тема 4.3. Швейцария

Тема .4.4 Люксембург

Тема 4.5. Лихтенштейн

Тема 4.6. Выезд за границу

**Раздел 3. Деловой английский язык. Коммерция**

Тема 3.1.Коммерческая деятельность предприятий торговли

Тема 3.2.Товар - продукт коммерческой деятельности

Тема 3.3.Типы магазинов и наименование отделов

Тема 3.4.Наименование продовольственных товаров

Тема 3.5.Наименование непродовольственных товаров

Тема 3.6.Финансы и деньги

Тема 3.7.Экономика и бизнес

Тема 3.8.Рыночная экономика

Тема 3.9.Основы маркетинга

Тема 3.10.Реклама товаров

Тема 3.11.Предъявление товара

Тема 3.12.Основы современного менеджмента

**Раздел 4. Деловая корреспонденция**

Тема 4.1.Речевой этикет в деловой корреспонденции

Тема 4.2.Деловые связи

Тема 4.3.Деловые переговоры

Тема 4.4.Качество товара. Гарантия

Тема 4.5.Заключение контракта

Тема 4.6.Спрос. Предложение

Тема 4.7.Поставки

Тема 4.8.Претензии

Тема 4.9.Сотрудничество и партнерство

Тема 4.10. На ярмарке

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1. **Область применения рабочей программы**

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

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

Учебная дисциплинавходит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162часов;
* самостоятельной работы обучающегося162 часов.

1. **Тематический план**

**Введение.** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

**Раздел 1. Легкая атлетика.**

Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег.

Тема 1.2.Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.

Тема 1.3.Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.

Тема 1.4. Техника выполнения прыжков в длину с места.

Тема 1.5.Выполнение прыжков в высоту.

**Раздел 2. Спортивные игры. Волейбол.**

Тема 2.1.Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.

Тема 2.2.Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.

Тема 2.3.Совершенствование передачи мяча.

Тема 2.4.Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.

Тема 2.5.Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с падением.

Тема 2.6.Совершенствование верхней прямой подачи мяча.

Тема 2.7.Подача мяча по зонам.

Тема 2.8.Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.

Тема 2.9.Совершенствование техники нападающего удара и блокирования.

**Раздел 3. Спортивные игры. Баскетбол.**

Тема 3.1.Баскетбол. Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.

Тема 3.2.Выполнение упражнений с баскетбольным мячом.

Тема 3.3.Совершенствование техники ведения мяча.

Тема 3.4.Выполнение приемов выбивания мяча.

Тема 3.5.Техника выполнения бросков мяча.

Тема 3.6.Совершенствование техники бросков мяча

Тема 3.7.Совершенствование техники ведения мяча

**Раздел 4**. **Спортивные игры. Мини-футбол**

Тема 4.1.Техника безопасности при игре в мини-футбол. Исходное положение (стойки), перемещения.

Тема 4.2.Выполнение ударов головой на месте и в прыжке, ударов по воротам.

Тема 4.3.Выполнение упражнений с остановкой мяча ногой, грудью.

Тема 4.4.Выполнение упражнений с отбором мяча, обманных движений.

Тема 4.5.Выполнение упражнений с передачей мячей.

Тема 4.6. Ведение мяча.

Тема 4.7.Техника игры вратаря.

Тема 4.8.Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники игры.

**Раздел 5. Гимнастика.**

Тема 5.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения

Тема 5.2.Общеразвивающие упражнения

Тема 5.3. Акробатические упражнения

Тема 5.4. Контрольные нормативы

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

1. **Область применения программы**

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

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

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **56** часов;
* самостоятельной работы обучающегося – **20** часов.

1. **Тематический план**

**Введение**. Основные составляющие русского языка

**Раздел 1.Стили русского языка**

Тема 1.1. Функциональные стили речи.

**Раздел 2. Лексика. Фразеология. Лексикография**.

Тема 2.1. Лексика. Изобразительно-выразительные средства языка

Тема 2.2. Фразеология. Типы фразеологических единиц

Тема 2.3. Лексикография. Основные типы словарей

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

Тема 3.1. Фонетика. Основные фонетические единицы

Тема 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы русского литературного языка

Тема 3.3. Графика. Позиционный принцип русской графики

Тема 3.4. Орфография. Принципы русской орфографии

**Раздел 4. Грамматика: морфемика, морфология, синтаксис**

Тема 4.1. Морфемика, словообразовательные нормы

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

Тема 4.3. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса

**Раздел 5. Русская пунктуация. Лингвистика текста**

Тема 5.1. Русская пунктуация

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ЕН.01 Математика**

1. **Область применения рабочей программы**

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

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

- решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков;

- применять основные методы интегрирования при решении задач;

- применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности.

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

- основные понятия и методы математического анализа;

- основные численные методы решения прикладных задач.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 часа.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Линейная алгебра и начала анализа**

**Введение**

Тема 1.1.Решение линейных уравнений с одной переменной.

Тема 1.2. Системы линейных уравнений.

**Раздел 2.** **Математический анализ**

Тема 2.1.Функция

Тема 2.2. Пределы и непрерывность

**Раздел 3. Дифференциальное исчисление**

Тема 3.1. Производная функции

Тема 3.2. Приложение производной

**Раздел 4. Интегральное исчисление**

Тема 4.1. Неопределенный интеграл

Тема 4.2. Определенный интеграл

**Раздел 5. Теория вероятностей и математическая статистика**

Тема 5.1. Теория вероятностей

Тема 5.2. Математическая статистика

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**ен.02 Экологические основы природопользования**

1. **Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использованадля изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

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

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и естественнонаучный цикл.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа;

- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации;

- охраняемые природные территории.

1. **Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 81часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 54 часов;

- самостоятельной работы студента 27часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Краткие основы теоретической экологии**

Тема 1.1. Учение о биосфере

**Раздел 2. Государственная экологическая политика в РФ**

Тема 2.1. Система государственного управления качеством окружающей природной среды в России

**Раздел 3. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов**

Тема 3.1. Нормирование качества окружающей среды

Тема 3.2. Экологическая паспортизация и стандартизация

Тема 3.3. Основные научные задачи природопользования

**Раздел 4. Загрязнение окружающей среды**

Тема 4.1. Экология и здоровье человека

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ЕН.03 ХИМИЯ**

* 1. **Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС п специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях СПО при подготовке специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной**

**образовательной программы:** учебная дисциплина ЕН.03 Химия входит по выбору из обязательных предметных дисциплин в профиль уровня подготовки.

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

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

* применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
* описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
* проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
* использовать лабораторную посуду и оборудование;
* выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
* проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
* выполнять количественные 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 и аналитической 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 продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* 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 безопасности работы в химической лаборатории.

**1.4**. **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **168 часов**, в том числе:

Обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **112 часов**;

Самостоятельной работы обучающегося – **56 часов**.

* 1. **Тематический план**

**Раздел 1 Теоретические основы химии**

**Тема 1.1.**Основы понятия и законы химии.

**Тема 1.2.**Периодический закон, периодическая система элементов Д.И. Менделеева и современное представление о строении атомов и молекул.

**Тема 1.3.**Химическая связь и строение молекул.

**Тема 1.4.**Окислительно- восстановительные реакции.

**Тема 1.5.**Химическая кинетика и химическое равновесие.

**Тема 1.6.**Растворы. Количественная характеристика растворов.

**Тема 1.7.**Электрическая диссоциация.

**Раздел 2. Химия неметаллов**

**Тема 2.1.**Общие сведения о неметаллах.

**Тема 2.2.**Неметаллы VIIгруппы периодической системы элементов Д.И. Менделеева

**Тема 2.3.**Неметаллы VI группы

**Тема 2.4.**Неметаллы Vгруппы.

**Раздел 3. Химия металлов**

**Тема 3.1.**Общие сведения о металлах. Металлы IиII групп периодической системы Д.И. Менделеева.

**Тема 3.2.**Металлы III и IV групп

**Тема 3.3.**Металлы VI и VII групп

**Тема 3.4.**Металлы VIII группы

**Раздел 4 Теоретические основы строения органических веществ**

**Тема 4.1.**Основные понятия органической химии. Состав, строение и классификация органических веществ. Особенности органических соединений.

**Раздел 5. Углеводы**

**Тема 5.1.**Углеводороды

**Раздел 6. Соединения с однородными функциями**

**Тема 6.1.**Галогенопроизводные углеводородов.

**Тема 6.2.**Гидроксильные соединения и их производные.

**Тема 6.3.**Альдегиды и кетоны.

**Тема 6.4.**Карбоновые кислоты.

**Тема 6.5.** Элементоорганические соединения.

**Раздел 7. Гетерофункциональные соединения**

**Тема 7.1.** Галсгенозамещенные кислоты. Оксикислоты.

**Тема 7.2.** Углеводы.

**Тема 7.3.** Гетероциклические соединения.

**Тема 7.4.**Аминокислоты, аминоспирты.

**Раздел 8. Высокомолекулярные соединения.**

**Тема 8.1.** Полимеризационные и поликонденсационные высокомолекулярные соединения.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

1. **Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованавпрограммах повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относиться к профессиональному циклу, разделу ОП «Общепрофессиональные дисциплины».
2. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать лабораторное оборудование;

- определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным

результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- проводить профилактические мероприятия для предотвращения

возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний человека;

- контролировать сроки реализации, качество и безопасность готовой продукции;

- составлять производственную программу;

- 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 кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-гигиенические требования к проектированию, благоустройству предприятий общественного питания;

- санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, одежде;

- санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищевых производств;

- санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции;

- моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на пищевых производствах, их применение;

- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;

- правила утилизации отходов;

- санитарное законодательство в области обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 29 часов.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Основы микробиологии**

Тема 1.1.Морфология микроорганизмов

Тема 1.2.Физиология микроорганизмов

Тема 1.3.Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов

Тема 1.4.Микробиологические процессы и их роль в народном хозяйстве

**Раздел 2. Гигиена и санитария в пищевом производстве**

Тема 2.1.Пищевые отравления

Тема 2.2.Общая гигиена

Тема 2.3.Санитарно-гигиенические требования к проектированию и благоустройству предприятий общественного питания

Тема 2.4.Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания

Тема 2.5.Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инвентарю предприятий общественного питания

Тема 2.6.Санитарные требования к производству, транспортировке, хранению и реализации пищевых продуктов предприятий общественного питания

Тема 2.7.Санитарно-пищевой надзор

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ оп.02 Физиология питания**

1. **Область применения программы**

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

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебнаядисциплина «Физиология питания» входит в профессиональный цикл, раздел «Общепрофессиональные дисциплины».
2. **Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и

продуктов;

* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность

различных продуктов питания;

* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для

различных групп населения;

* назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
* методики составления рационов питания.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа; самостоятельной работы обучающегося – 21 час.

1. **Тематический план**

**Раздел 1. Физиология питания**

Введение

Тема 1.1.Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма человека

Тема 1.2. Физиология пищеварения

Тема 1.3.Рациональное питание

Тема 1.4.Питание как лечебный и профилактический фактор

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОП. 03**

**Организация хранения и контроль запасов и сырья**

* 1. **Область применения программы**

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

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

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

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

**Результатом освоения дисциплины являются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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

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

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

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **90** часов;

- самостоятельной работы обучающегося **45** час.

**1.5. Тематический план**

**Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров**

**Тема 1.**Оценка качества продовольственных товаров.

**Тема 2.**Хранение продовольственных товаров.

**Тема 3.** Особенности хранения основных групп продовольственных товаров.

**Тема 4.** Технологический процесс организации продовольственного снабжения и хранения товаров на складе.

**Раздел 2.Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания.**

**Тема 1.**Организация бухгалтерского учета сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания.

**Тема 2.**Инвентаризация товарно-материальных ценностей кладовых предприятия питания.

**Раздел 3. Специализированное программное обеспечение по предприятию общественного питания.**

**Тема 1.**Автоматизация на предприятиях общественного питания.

**Тема 2.**Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов.

**Тема 3**. Организация хранения и контроль запасов и сырья в программе «1С: Предприятие».

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

1. **Область применения рабочей программы**

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общепрофессиональная дисциплина, входящая в профессиональный цикл ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников сферы общественного питания.

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

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

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

основные понятия автоматизированной обработки информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **114** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **76** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **38** часов.

1. **Тематический план**

**Введение**

Тема 1. Информация, информационные процессы и информационное общество

**Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем**

Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера

Тема 2.2. Информационные системы

**Раздел 3.** **Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 3.2. Технология обработки графической информации

Тема 3.3. Компьютерные презентации

Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

**Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.**

Тема 4.1. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет

**Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности**

Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности

Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.05Метрология и стандартизация**

**1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована вдополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке по укрупненной группе специальностей СПО 19.02.10 «Технология продукции и организация общественного питания» и программах повышения квалификации и переподготовки работников предприятий общественного питания и пищевого производства.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебнаядисциплина «Метрология и стандартизация» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

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

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**5.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1. Метрология**

Тема 1.1. Структурные элементы метрологии

Тема 1.2. Объекты и субъекты метрологии

Тема 1.3.Средства и методы измерений

Тема 1.4.Государственная система обеспечения единства измерений

**Раздел 2. Стандартизация**

Тема 2.1.Методологические основы стандартизации

Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации

Тема 2.3.Системы стандартизации

Тема 2.4. Средства стандартизации

Тема 2.5. Международная и региональная стандартизация

**Раздел 3. Подтверждение качества**

Тема 3.1. Качество

Тема 3.2.Современная концепция менеджмента качества

Тема 3.3.Сертификация

Тема 3.4. Обязательная и добровольная сертификация

Тема 3.5.Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 3.6.Сертификация услуг общественного питания

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.06 Правовые Основы ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.Область применения программы**

Программа по дисциплине Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Цели преподавания дисциплины: получение обучающимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Основные задачи курса:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности;

способствовать приобретению обучающимися знаний, опыта в области прав и свобод человека и гражданина в сфере профессиональной деятельности;

способствовать развитию у обучающихся, а в будущем – практиков навыков работы с нормативно-правовыми актами.

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

использовать необходимые нормативно-правовые документы;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания 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.

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

максимальная учебная нагрузка **72** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - **48** часов;

- самостоятельная работа - **24** часа.

**5.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1. Правовое регулирование производственных (экономических) отношений**

Тема:1.1. Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятия

**Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**

Тема 2.1.Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного правового статуса

Тема 2.2.Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности

Тема 2.4.Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности

**Раздел 3.Правовое регулирование договорных отношений**

Тема 3.1.Гражданско-правовой договор. Общие положения

Тема 3.2.Общие положения об обязательствах

**Раздел 4Экономические споры**

Тема 4.1.Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения

Тема 4.2.Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность

**Раздел 5.Трудовое право**

Тема 5.1.Общие положения Трудового кодекса Российской Федерации

Тема 5.2.Трудовой договор.

Тема 5.3.Прекращение трудового договора

Тема 5.4.Рабочее время, время отдыха. Заработная плата (ЗП). Гарантии. Компенсации

Тема 5.5.Трудовая дисциплина. Материальная ответственность

Тема 5.6.Трудовые споры

**Раздел 6.Право социальной защиты граждан**

Тема 6.1.Право социальной защиты граждан

**Раздел 7.Административные правонарушения**

Тема 7.1.Административные правонарушения

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.07 Основы экономики, менеджмента, маркетинга**

**1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованадля реализации программ повышения квалификации и переподготовки работников пищевого производства и общественного питания.

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

учебнаядисциплинаотносится к профессиональному циклу, разделуОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

-основные положения экономической теории;

-принципы рыночной экономики;

-современное состояние и перспективы развития отрасли;

-роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

-механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

-механизмы формирования заработной платы;

-формы оплаты труда;

-стили управления, виды коммуникации;

-принципы делового общения в коллективе;

-управленческий цикл;

-особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

-сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Результатом освоения программы является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Обучающиеся должны обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **– 168часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **–** **112 часов**;

- самостоятельной работы обучающегося **–** **56 часов**.

**5.Тематический план**

**Раздел 1 Основы экономики**

**Тема 1.1.** Основные положения экономической теории

**Тема 1.2.**Предприятие как основной хозяйствующий субъект

**Тема 1.3.**Принципы рыночной экономики

**Тема 1.4.**Доходы и расходы предприятия

**Тема 1.5.**Механизм формирования заработной платы

**Раздел 2Основы менеджмента**

**Тема 2.1.** Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

**Тема 2.2.** Функции менеджмента

**Тема 2.3.**Стили управления

**Тема 2.4.**Коммуникации в управлении

**Тема 2.5** Деловое общение

**Раздел 3Основы маркетинга**

**Тема 3.1.** Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

**Тема 3.2.**Современное состояние и перспективы развития отрасли

**Тема 1.3.**Ценообразование на продукцию (услуги

**Тема 1.4.** Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

**1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда может быть использована при разработке и использовании программ дополнительного профессионального образования, при повышении квалификации управляющих предприятиями общественного питания, управляющих производством предприятий общественного питания. Так же программа учебной дисциплины Охрана труда может применяться при реализации программ профессиональной подготовки поваров, кондитеров.

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

учебная дисциплина Охрана труда относится к профессиональному циклу (П.ОО) и является общепрофессиональной дисциплиной (ОП).

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

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

* выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
* использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
* участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
* проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики, выполняемых работ;
* разъяснять подчинённым 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 её заполнения и условия хранения.

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

* системы управления охраной труда в организации;
* законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
* обязанности работников в области охраны труда;
* фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездеятельности) и их влияние на уровень безопасности труда;
* возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);
* порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
* порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**4. Количество часов на освоение программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**5. Тематический план**

**Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда**

Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях

Тема 1.4. производственный: травматизм и профессиональные заболевания

**Раздел 2. Условия труда и производственная санитария**

Тема 2.1. Факторы, определяющие условия труда

Тема 2.2 Вредные производственные факторы и их влияние на организм

**Раздел 3 Техника безопасности**

Тема 3.1. Общие правила техники безопасности

Тема 3.2. Электробезопасность

**Раздел 4 Пожарная безопасность**

Тема 4.1. Организация пожарной охраны

Тема 4.2 Техническое обеспечение пожарной безопасности

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.09**

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применение рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке преподавателей и сотрудников системы ГО и МЧС.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина. Изучением дисциплины достигается формирование у студентов представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием защищенности и безопасности, что гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных ситуациях.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в 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 учебной дисциплины обучающийся **должен** знать:

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

**5.Тематический план**

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

Тема 1.1. Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. Поведение человека в этих ситуациях (общие правила)

Тема 1.2. Современное состояние и негативные факторы среды обитания. Защита населения от негативных факторов в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования экономики и технических систем в экстремальных

ситуациях. Последствия ЧС природного, техногенного и социального происхождения

Раздел II **Основы военной службы и медицинских знаний**

Тема 2.1.Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Тема 2.2.Основы медицинских знаний, (для девочек)

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.10 Психология профессиональной деятельности»**

1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология профессиональной деятельности» может быть использована для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

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

Учебная дисциплина «Психология профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл как общеобразовательная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- соблюдать этические нормы поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;

- психологию труда и профессиональной деятельности;

- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;

- основы профессиональной этики, речевой этики.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 105 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 70 часов;

- самостоятельной работы студента 35часов.

**Введение**

**Раздел 1 Психика человека**

Тема 1.1.Психика человека

**Раздел 2 Психологические познавательные процессы и состояния**

Тема 2.1.Психологические процессы и состояния

**Раздел 3 Психологические свойства личности**

Тема 3.1. Личность и индивидуальность. Психологическая и этическая структура личности

Тема 3.2. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности

**Раздел 4 Психология общения**

Тема 4.1. Психология общения

Тема 4.2.Общение как межличностное взаимодействие

Тема 4.3.Общение как взаимодействие партнеров. Принципы ведения партнерской беседы

**Раздел 5 Психология труда и профессиональной деятельности**

Тема 5.1.Психология труда

Тема 5.2.Трудовые коллективы и особенности взаимодействия в них

Тема 5.3.Конфликты в профессиональной деятельности

Тема 5.4.Психологические аспекты управленческой деятельности

Тема 5.4.Психологические аспекты управленческой деятельности

Тема 5.5.Общие аспекты специфики трудовой деятельности в предприятиях (организациях) общественного питания

**Раздел 6 Этика профессиональной деятельности**

Тема 6.1.Этика как феномен культуры

Тема 6.2.Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ в предприятиях общественного питания**

**1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована вдополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и программах повышения квалификации и переподготовки работников предприятий общественного питания и пищевого производства.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебнаядисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате изучения дисциплиныобучающийся **должен** **уметь:**

- проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений;

- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья; оформлять заявки на посуду, приборы, бельё;

- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин, карты коктейлей;

- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять несложные виды сервировки и оформления стола;

- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков; принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин;

- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;

- сервировать столы для различных видов банкетов;

- составлять меню для оказания различных услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий;

- организовывать обслуживание туристов континентальными завтраками;

- осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

В результате изучения дисциплиныобучающийся **должен** **знать:**

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины;

- классификацию услуг общественного питания;

- формы и методы обслуживания;

- виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;

- виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;

- средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации;

- этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приёмы сервировки и оформления стола;

- элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов;

- последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчёта с посетителями;

- виды приёмов и банкетов; правила приёма заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных банкетов;

- особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно - массовых мероприятий;

- организацию обслуживания проживающих в гостиницах;

- виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта;

- особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дому;

- основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;

- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

- знать основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **– 153** часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **102** часа;

- самостоятельной работы обучающегося **– 51**час**.**

**5. Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1.Характеристика торговых помещений. Посуда, приборы, бельё. Информационное обеспечение процесса обслуживания**

Тема 1.1. Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение и оснащение

Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, бельё

Тема 1.3.Информационное обеспечение процесса обслуживания

**Раздел 2.Этапы организации обслуживания**

Тема 2.1. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 2.2.Предварительная сервировка столов

**Раздел 3.Обслуживание потребителей в ресторанах**

Тема 3.1.Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 3.2.Методы, и последовательность подачи блюд. Завершающий этап обслуживания

**Раздел 4 . Обслуживание приёмов и банкетов**

Тема 4.1.Обслуживание приёмов и банкетов.

Приёмы и банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 4.2.Прием-фуршет. Прием-коктейль

Тема 4.3.Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты.

Тема 4.4.Неофициальные банкеты.

**Раздел 5. Специальные виды услуг и формы обслуживания**

Тема 5.1.Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.2.Обслуживание в местах массового отдыха. Современные виды услуг и формы обслуживания

**Раздел 6.Услуги по организации обслуживания иностранных туристов**

Тема 6.1.Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

**Раздел 7.Организация обслуживания социально-ориентированных**

Тема 7.1. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятий питания.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ**

**ОП.12 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

**1.Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке, в которых предусмотрено формирование умений и знаний.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

– оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;

– осуществлять автоматизированную обработку документов;

– осуществлять хранение и поиск документов;

– использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

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

– основные понятия, цели, задачи и принципы документационного обеспечения управления;

– системы документационного обеспечения управления, их автоматизацию;

– классификацию документов;

– требования к составлению и оформлению документов;

– организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль документов, номенклатуру дел.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен обладать** общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

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

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

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

– максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

– самостоятельной работы обучающегося – **24** часа.

**5.Тематический план**

**Введение**

**Раздел 1.** **Документирование управленческой деятельности**

**Тема 1.1.**Документ и система документации

**Раздел 2.** **Организационно-распорядительные документы**

**Тема 2.1.** Организационно-правовые документы

**Тема 2.2.** Распорядительные документы

**Тема 2.3.** Справочно-информационные документы

**Тема 2.4.** Кадровая документация

**Тема 2.5.** Денежные и финансово-расчетные документы

**Тема 2.6.** Договорно-правовая документация

**Раздел 3. Организация работы с документами**

**Тема 3**.**1.** Понятие документооборота, регистрация документов

**Тема 3.2.** Контроль исполнения. Организация оперативного хранения документов

**Тема 3**.3.Подготовка документов к архивному хранению

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ОП.12 Экономика отрасли**

**1.Область применения рабочей программы**.

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области экономики и управления.

**2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

Данная дисциплина предполагает изучение основных сфер деятельности отрасли и подготовку специалистов к пониманию и принятию решений в области организации и управления предприятиями общественного питания на основе экономических знаний применительно к конкретным рыночным условиям, что влияет на экономику государства в целом.

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

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

- рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели, используемые в практике хозяйственной деятельности предприятий питания;

- рассчитывать показатели для анализа и составления планов;

- определять показатели эффективности использования основных и оборотных средств;

- определять пути повышения эффективности использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов в общественном питании;

- рассчитывать продажную цену и себестоимость продукции собственного производства;

- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации.

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

- сущность организации как основного звена отрасли;

- материально- технические, трудовые, финансовые ресурсы отрасли;

- показатели хозяйственной деятельности предприятий питания и методику их расчета;

- показатели эффективности использования средств предприятия;

- порядок оплаты труда в общественном питании, содержание и порядок составления штатного расписания;

- основы ценообразования на продукцию общественного питания, себестоимости, структуру цены;

- порядок кредитования общественного питания, содержание финансового плана и порядок его составления;

- сущность, виды и регулирование внешнеэкономической деятельности.

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

– максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;

– самостоятельной работы обучающегося –35 часа.

**5.Тематический план**

Введение

Тема 1.Сущность и социально-экономическое значение общественного питания

Тема 2. Экономический анализ и организация планирования общественного питания

Тема 3. Производственная программа и товарооборот

Тема 4.Товарные запасы и товарооборачиваемость в общественном питании

Тема 5.Издержки производства и обращения

Тема 6.Рынок труда эффективность и оплата труда

Тема 7.Ценообразование, себестоимость. Валовой доход, прибыль и рентабельность

Тема 8.Финансы предприятий общественного питания

Тема 9 Внешнеэкономическая деятельность

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

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

*ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.*

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

**2. 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 и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

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

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 192 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 123 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

производственной практики – 72 часа.

**4. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

**3. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

**4. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1,**  **ПК 2, ПК 3** | **Раздел 1.** Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика. | **24** | **16** | **8** |  | **8** |  | **-** | **-** |
| **ПК 1,**  **ПК 2, ПК 3** | **Раздел 2.** Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. | **26** | **18** | 8 | **8** | **-** | **-** |
| **ПК 1,**  **ПК 2, ПК 3** | **Раздел 3.** Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции | **46** | **30** | 16 | **16** |  | **-** | **-** |
| **ПК 1,**  **ПК 2, ПК 3** | **Раздел 4.** Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **12** | **8** | 4 |  | **4** |  | **-** |  |
| **ПК 1,**  **ПК 2, ПК 3** | **Раздел 5.** Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции. | **12** | **8** | 4 |  | **4** |  | **-** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(итоговая (концентрированная) практика)* | **72** |  | | | | | | **72** |
|  | **Всего:** | **192** | **80** | 40 | - | **40** | - |  | **72** |

**5.Тематический план**

**Раздел 1 ПМ 01. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.**

**Тема 1.1.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья.

**Тема 1.2.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья.

**Тема 1.3.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, субпродуктов птицы.

**Тема 1.4.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности пряностей и приправ.

**Раздел 2 ПМ 01.** **Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.**

**2.1.** Технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложных блюд.

**Раздел 3 ПМ 01. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции**

**Тема 3.1.** Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

**Тема 3.2.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

**Тема 3.3.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.

**Раздел 4. ПМ 01 Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Тема 4.1. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции.

**Раздел 5 ПМ 01. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.**

**Тема 5.1.** Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

**Тема 5.2.**. Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

**Тема 5.3.** Организация процесса производства полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа (далее - программа) профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 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 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара.

**2. 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;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* 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, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 357 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 213часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 71 часов;

производственной практики – 144 часов;

лабораторно-практических-70часов

**3. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

**5. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. Учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 2.1.-ПК 2.3.**  **ОК 1-ОК 10** | **Раздел 1.** **Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.** | **12** | **8** | **4** | - | **4** |  |  | **-** |
| **Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | **18** | **12** | **6** | **6** |  | **-** |
| **Раздел 3.Технологический процесс** **приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | **150** | **100** | **48** | **50** |  |  | **-** |
| **Раздел 4.** **Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.** | **18** | **12** | **6** | **6** |  |  | **-** |
| **Раздел 5.** **Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.** | **15** | **10** | **6** | **5** |  |  | **-** |
| **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(итоговая (концентрированная) практика)* | **144** |  | | | | |  | **144** |
|  | **Всего:** | **357** | **142** | **70** |  | **71** |  |  | **144** |

**6. Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка**

**Тема 1.1.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сыров, рыбных и мясных гастрономических продуктов

**Тема 1.2.**Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ.

**Раздел 2 Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема 2.1.**Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

**Раздел 3 Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема 3.1.**Технологический процесс

приготовления сложных закусок для фуршетного стола

**Тема 3.2.**Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок

**Тема 3.3.**Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов

**Тема 3.4.**Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы

**Раздел 4 Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема 4.1.**Контроль качества и безопасности продуктов

**Тема 4.2.**Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции

**Раздел 5 Организация производства сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема 5.1.**Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве

**Тема 5.2.**Организация рабочих мест для приготовления холодной

продукции

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО модуля**

**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложной горячей кулинарной продукции**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС СПО (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

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

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повара.

**2. 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, 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов 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 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);
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству 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 подготовленных компонентов для приготовления 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; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
* варианты сервировки, оформление 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 тарелок и блюд горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **489** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **345** час, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – **230** часов;

самостоятельную работу обучающегося – **115** часов.

курсовая работа – **30** часов;

производственной практики – **144**часов.

# **4.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

**5.СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 3.1.-ПК 3.4.**  **ОК 1-ОК 10** | **Раздел 1.** Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика | **9** | **6** | **4** |  | **3** |  | **-** | **-** |
| **Раздел 2.** Использование технологического оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции | **18** | **12** | **4** |  | **6** | **-** | **-** |
| **Раздел 3.** Технология Приготовление сложной горячей кулинарной продукции | **294** | **196** | **82** | **30** | **98** |  | **-** | **-** |
| **Раздел 4.** Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции. | **12** | **8** | **4** |  | **4** |  | **-** |  |
| **Раздел 5.** Организация производства сложной горячей кулинарной продукции. | **12** | **8** | **4** |  | **4** |  | **-** |  |
| **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(итоговая (концентрированная) практика)* | **144** |  | | | | | | **144** |
|  | **Всего:** | **489** | **230** | **100** | **30** | **115** | - |  | **144** |

1. **Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1** Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика

**Тема 1.1.**Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности основного и дополнительного сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Раздел 2** Использование оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции

**Тема 2.1.**Технологическое оборудование для приготовления и хранения горячей кулинарной продукции

**Раздел 3** Приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**Тема 3.1.**Технология приготовления сложных супов

**Тема 3.2.**Технология приготовления сложных горячих соусов

**Тема 3.3.**Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

**Тема 3.4.**Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

**Тема 3.5.**Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса

**Тема 3.6.** Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы.

**Тема 3.7.** Технология приготовления горячих блюд из сыра.

**Раздел 4** Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции

**Тема 4.1.** Основные показатели и методы контроля сложной горячей кулинарной продукции.

**Раздел 5** Организация производства горячей кулинарной продукции.

**Тема 5.1.**Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**1. Область применения программы**

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

ПК 4.1. *Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных* *изделий и праздничного хлеба.*

ПК 4.2.*Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.*

ПК 4.3.*Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.*

ПК 4.4.*Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.*

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

**1.2. 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, 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 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 288 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

производственной практики –108 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио-нальных компетен-ций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практика)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | **Раздел 1.** Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности. | **6** | **4** | **2** |  | **2** |  | **-** | **-** |
|  | **Раздел 2.** Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **10** | **8** | **4** | **2** | **-** | **-** |
|  | **Раздел 3.** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **38** | **20** | **12** | **18** |  | **-** | **-** |
|  | **Раздел 4.** При**г**отовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | **60** | **42** | **16** |  | **18** |  | **-** |  |
|  | **Раздел 5.** Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | **58** | **40** | **24** |  | **18** |  |  |  |
|  | **Раздел 6.**Организация производства кондитерского цеха | **8** | **6** | **2** |  | **2** |  |  |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(итоговая (концентрированная) практика)* | **108** |  | | | | | | **108** |
|  | **Всего:** | **288** | **120** | **60** | - | **60** | - |  | **108** |

1. **Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1 ПМ. 04** Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности

**Тема 1.1.** Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ

**Раздел 2 ПМ 04.** Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 2.1.** Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Раздел 3 ПМ 04.** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

**Тема 3.1.** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Раздел 4.ПМ 04.** Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

**Тема 4.1.** Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

**Раздел 5. ПМ 04** Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

**Тема 5.1.** Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

**Раздел 6 ПМ 04.** Организация производства кондитерского цеха

**Тема 6.1.**Организация производства кондитерского цеха

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложных холодных и горячих десертов**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей СПО (ППССЗ) 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повар, кондитер.

1.2. 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:**

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 222 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

производственной практики – 72 часа.

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1 ПМ 05.**Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.

**Тема 1.1.** Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.

**Тема 1.2.** Полуфабрикаты промышленного производства для десертной кулинарной продукции.

**Раздел 2 ПМ 05.** Использование технологического оборудования для приготовления десертов

**Тема 2.1.** Холодильное оборудование для приготовления десертов.

**Раздел 3 ПМ 05.** Приготовление сложных десертов

**Тема 3.1.** Приготовление сложных холодных десертов.

**Тема 3.2.** Приготовление сложных горячих десертов.

**Раздел 5 ПМ 05**. Организация производства десертной продукции.

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и сферы сервиса, а также для профессиональной подготовки по профессии «Повар» в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к уровню образования: среднее (полное) общее, или начальное профессиональное образование по профилю специальности

Требования к опыту работы:

* для повышения квалификации: не менее одного года работы в предприятиях с обслуживанием официантами в должности официанта, бармена, буфетчика;
* для профессиональной подготовки: без опыта работы.

1.2. 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:**

-планирования работы структурного подразделения (бригады);

-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

-принятия управленческих решений;

**уметь:**

-рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-вести табель учета рабочего времени работников;

-рассчитывать заработную плату;

-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

-организовывать рабочие места в производственных помещениях;

-организовывать работу коллектива исполнителей;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);

- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 336 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов,

производственная практика – 36 часов.

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная**  **(по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа,**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 6.1., ПК 6.2,**  **ПК 6.3.,** | Раздел 1. Организация и планирование работы коллектива подразделения | **105** | **70** | **24** |  | **35** |  |  |  |
| **ПК 6.2., ПК 6.4** | Раздел 2. Организация производства структурного подразделения | **96** | **64** | **38** | **32** |  |  |
| **ПК 6.5.** | Раздел 3 .Планирование и расчет экономических показателей структурного подразделения | **99** | **66** | **30** | **33** |  |  |
|  | **Производственная практика (концентрированно)** |  |  | | | | | | **36** |
|  | **Всего:** | **336** | **200** | **92** |  | **100** |  | ***-*** | **36** |

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1. Организация и планирование работы коллектива подразделения**

**Тема 1.1.** Основные понятия менеджмента

**Тема 1. 2.**Управление организациями

**Тема 1.3.**Система методов управления

**Тема 1.4.**Персонал предприятия общественного питания

**Тема 1.5.**Управленческие решения

**Тема 1.6.**Самоменеджмент

**Тема 1.7.**Трудовой коллектив

**Тема 1.8.**Конфликты в сфере управленческой деятельности

**Раздел 2. Организация производства в организациях общественного питания**

**Тема 2.1.** Классификация предприятий общественного питания

**Тема 2.2.** Организация продовольственного и материально-технического снабжения

**Тема 2.3.**Организация складского и тарного хозяйства

**Тема 2.4.** Оперативное планирование работы производства

**Тема 2.5.**Структура производства

**Тема 2.6.** Организация труда пер-сонала на производстве

**Тема 2.7.** Организация работы производства

**Раздел 3. Планирование и расчет экономических показателей структурного подразделения**

**Тема 3.1.** Сущность и значение экономического анализа

**Тема 3.2.** Организация планирования основных показателей деятельности организации (предприятия) общественного питания

**Тема 3.3.** Экономическое обоснование производственной программы

**Тема 3.4.** Планирование потребности предприятия общественного питания в сырье и товара

**Тема 3.5.**Издержки производства и обращения

**Тема 3.6.**Планирование показателей по труд

**Тема 3.7.**Порядок ценообразования на продукцию общественного питания

**Тема 3.8.**Доходы и финансовые результаты деятельности организации

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *приготовление простой и основной кулинарной продукции* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.*

*ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы.*

*ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы.*

*ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.*

*ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.*

*ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.*

*ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.*

*ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.*

*ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.*

*ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.*

*ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для подготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии «повар» в рамках специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее образование.

**1.2. 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:**

* подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
* приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
* приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
* приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
* приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
* приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
* хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

* выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
* виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
* основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
* методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
* требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
* ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
* требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
* технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
* технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
* органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
* правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
* варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
* температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 798 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – 146 часов;

учебной практики – 360 часов

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «повар»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч. курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1-11** | **Раздел 1.** Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика. | **48** | **32** | 10 |  | **16** |  |  |  |
| **ПК 1-11** | **Раздел 2.** Использование технологического оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции. | **45** | **30** | 10 |  | **15** |  |  |  |
| **ПК 1.** | **Раздел 3.** Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы. | **61** | **40** | 8 |  | **21** |  |  |  |
| **ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6, ПК 7, ПК 8.** | **Раздел 4.** Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции | **192** | **128** | 62 |  | **64** |  |  |  |
| **ПК 9.** | **Раздел 5.** Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции | **30** | **20** | 10 |  | **10** |  |  |  |
| **ПК 10.** | **Раздел 6.** Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. | **33** | **22** | 10 |  | **11** |  |  |  |
| **ПК 11.** | **Раздел 7.** Приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | **29** | **20** | 8 |  | **9** |  |  |  |
|  | **Учебная практика** (концентрированно) | **360** |  |  |  |  |  | **360** |  |
|  | **Всего:** | **798** | **292** | **118** | - | **146** | - | **360** | **-** |

**Раздел 1Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика**

**Тема 1.1.**Классификация продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров

**Тема 1.2.**Товароведная характеристика овощей

**Тема 1.3.** Товароведная характеристика

рыбы с костным скелетом

**Тема 1.4** Товароведная характеристика

мяса, мясных субпродуктов и птицы

**Тема 1.5** Товароведная характеристика

зерномучных товаров

**Тема 1.7** Товароведная характеристика

яичных товаров

**Тема 1.8** Товароведная характеристика

молочных товаров

**Тема 1.9** Товароведная характеристика

пищевых жиров

**Тема 1.10** Товароведная характеристика вкусовых товаров.

**Раздел 2.**Использование оборудования для приготовления простой и основной кулинарной продукции

**Тема 2.1.**Понятие о деталях машин. Классификация торгово-технологического оборудования

**Тема 2.3.**Оборудование для обработки мяса и рыбы

**Тема 2.4.**Оборудование для приготовления теста и крема

**Тема 2.5.**Оборудование для приготовления супов, гарниров, вторых блюд и горячих напитков

**Тема 2.6.**Оборудование для приготовления десертов

**Раздел 3.**Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней

**Тема 3.1.**Обработка традиционных видов овощей и грибов

**Тема 3.2**.Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

**Тема 3.3.**Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов

**Тема 3.4.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

**Раздел 4**.Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции

**Тема 4.1.**Технология приготовления

основных супов.

**Тема 4.2.**Технология приготовление основных горячих и холодных соусов

**Тема 4.3.**Технология приготовление простых и основных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

**Тема 4.4.**Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

**Тема 4.5.**Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы

**Тема 4.6.**Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов

**Тема 4.7.**Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы

**Тема 4.8.**Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога

**Раздел 5.**Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции

**Тема 5.1.**Технология приготовления простых и основных холодных блюд и закусок

**Раздел 6.**Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков

**Тема 6.1.**Технология приготовления простых и основных десертов

**Тема 6.2.**Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков

**Раздел 7.** Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

**Тема 7.1.**Технология приготовления простых и основных мучных блюд

**Тема 7.2**.Технология приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 08 Выполнение работ по профессии бармен в горно-туристских комплексах**

**1.1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, ия в вариативной части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии бармен в горно-туристических комплексах и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию в предприятиях горно-туристских комплексов.

ПК 8.2. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 7.3. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, в условиях горного отдыха.

ПК 8.4.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки, учитывая условия горного климата.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке специалистов сферы общественного питания и обслуживания.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки бара к обслуживанию в горно-туристских комплексах;
* встречи гостей бара и приёма заказа;
* обслуживания потребителей алкогольными, горячими, смешанными напитками и коктейлями, учитывая условия горного климата и национальные особенности народов Кавказа;
* приготовления и подачи простых закусок с учетом гастрономических особенностей гостей горно-туристских комплексов;
* принятия и оформления платежей и оформления отчётно-финансовых документов;
* подготовки бара к закрытию;

**уметь:**

* подготавливать бар и обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара с учетом условий горного климата;
* принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, учитывая пожелания гостей;
* готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя технологию приготовления и элементы горного дизайна и декора в их оформлении;
* готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления, и хранения продуктов и напитков в баре;
* осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
* соблюдать правила профессионального этикета;
* соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

* виды и классификацию баров организаций обслуживания горно-туристских комплексов;
* материально-техническое и информационное оснащение бара;
* характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
* правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
* виды и методы обслуживания в баре;
* технологию приготовления смешанных и горячих напитков, технологию приготовления простых закусок, учитывая горно-климатические условия;
* правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
* сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
* правила охраны труда, культуры обслуживания и этикета бармена при обслуживании гостей горно-туристских комплексов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 102часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 66 часа:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22часа;

производственная практики 36 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии бармен в горно-туристических комплексах, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Выполнять подготовку бара к обслуживанию в предприятиях горно- туристских комплексов. |
| ПК 8.2. | Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. |
| ПК 8.3. | Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, в условиях горного отдыха. |
| ПК 8.4. | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки, учитывая условия горного климата. |
| ОК  1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 8.1. – ПК 8.4.** | **Раздел 1 ПМ. 08.** Обслуживание потребителей за барной стойкой, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в горных туристских комплексах | **66** | 44 | 20 | \* | **22** | \* | **-** | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена концентрированная практика)* | **36** |  | | | | | |  |
|  | **Всего:** | **102** | **44** | 20 | **\*** | **22** | **\*** | **\*** | **36** |

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел 1 ПМ.07.Обслуживание потребителей за барной стойкой, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в горных туристских комплексах**

**Тема 1.1.**Особенности организации и технологии обслуживания питанием в горных туристских комплексах

**Тема 1.2.** Обслуживающий персонал предприятий общественного питания горных туристских комплексов

**Тема 1.3.** Виды баров, оборудование, барные аксессуары и инструменты

**Тема 1.4.** Методы обслуживания, формирование ассортимента бара в горных туристских комплексах

**Тема 1.5.** Классификация, дегустация и способы подачи алкогольных и слабоалкоголь-

ных напитков в горных туристских комплексах

**Тема 1.6.** Ассортимент безалкогольных и прохладительных напитков баров горно-туристских комплексов

**Тема 1.7.** Приготовление смешанных напитков

в горных туристских комплексах

**Тема.1.8.** Чай, кофе, кофейные напитки в условиях горного климата

**Тема 1.9.** Фристайл.

Шоу–подача коктейлей

**Тема 1.10.**Форма расчета с гостями

**АННОТАЦИЯ К рабочей ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 09 Выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах**

**1.1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее программа) – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в вариативной части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1. Выполнять подготовку к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания в горно-туристских комплексах.

ПК 9.2. Обслуживать потребителей предприятий общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов в горно-туристских комплексах.

ПК 9.3.Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания, учитывая условия горного климата.

ПК 9.4. Проводить первоочередные мероприятия по оказанию помощи в непредвиденных ситуациях горного отдыха.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке специалистов сферы общественного питания и обслуживания.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в горно-туристских комплексах;
* встречи гостей и VIP-гостей горно-туристского комплекса, приветствия и размещения их в зале, подачи меню;
* рекомендации блюд и напитков гостям, в том числе национальных при оформлении заказов в условиях горного туризма;
* подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
* расчета с потребителями разными способами;
* обслуживания потребителей при использовании специальных и инновационных методов и форм организации труда в горно-туристских комплексах;

**уметь:**

* подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в организациях питания горно-туристских комплексов;
* оформлять приём заказа на блюда и напитки в горно-туристских комплексах;
* характеризовать состав и методы приготовления блюд, карты напитков, их сочетаемости с блюдами, учитывая условия горного туризма;
* выполнять требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей в горно-туристских комплексах;
* соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
* находить выход из кризисных ситуаций;
* соблюдать личную гигиену;

**знать:**

* классификацию видов туризма и классы обслуживания;
* типы предприятий общественного питания в составе горно-туристских комплексов и их характеристику;
* особенности организации услуг предприятий общественного питания горных туристских комплексов;
* материально-техническую и информационную базу обслуживания горно-туристских комплексов;
* правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
* виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
* способы расстановки мебели в торговом зале;
* способы подачи блюд и требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков,
* учитывая особенности горного туризма;
* правила и технику уборки использованной посуды;
* порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
* этикет при взаимодействии официантов с гостями, правила культуры обслуживания.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 102 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 66 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22часа;

практики 36 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 9.1. | Выполнять подготовку к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания в горно-туристских комплексах. |
| ПК 9.2. | Обслуживать потребителей предприятий общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов в горно-туристских комплексах. |
| ПК 9.3. | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания, учитывая условия горного климата. |
| ПК 9.4. | Проводить первоочередные мероприятия по оказанию помощи в непредвиденных ситуациях горного отдыха. |
| ОК  1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий). |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРа и содержание профессионального модуля**

***ПМ. 09 Выполнение работ по профессии официант в горно-туристских комплексах***

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 9.1. – ПК 9.4.** | **Раздел 1 ПМ.09**Обслуживание потребителей предприятий общественного питания в горных туристских комплексах | **66** | **44** | 20 | - | **22** | **-** |  | **-** |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена концентрированная практика)* | **36** |  | | | | | |  |

**4.Тематический план профессионального модуля**

**Раздел ПМ.09. Обслуживание потребителей предприятий общественного питания в горных туристских комплексах**

**Тема 1.1.**Особенности организации и технологии обслуживания потребителей в горных туристских комплексах

**Тема 1.2.** Обслуживающий персонал предприятий общественного питания горных туристских комплексов

**Тема 1.3.** Условия питания и методы обслуживания

**Тема 1.4.**Общие требования к официанту в условиях горного туризма

**Тема 1.5.** Этапы технологии и организации обслуживания в условиях горного туризма

**Тема 1.6.** Основные методы подачи блюд с учётом условий горного климата

**Тема 1.7.** Расчет с потребителями

**Тема 1.8.** Уборка столов, замена посуды, приборов и столового белья

1. [↑](#footnote-ref-1)