

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык и литература»

Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является совершенствование и систематизирование знаний в области русского языка и литературы, обобщение ранее приобретённых знаний и умений по русскому языку и литературе с более глубоким осмыслением общих вопросов языка и с применением лингвистических знаний в совершенствовании речи и повышении грамотности студентов.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и литература» относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (БД.01)

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие **умения и навыки**:

- сформированность понятий о нормах русского, родного (нерусского) литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского, родного (нерусского) языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX - XX вв., этапы их творческой эволюции;
- историко-культурный контекст и творческую историю изучаемых произведений;
- основные закономерности историко-литературного процесса; сведения об отдельных периодах его развития; черты литературных направлений и течений;
- основные теоретико-литературные понятия;

Содержание дисциплины

Раздел 1. Русский язык

Введение

Тема 1.1 Фонетика, орфоэпия и орфография

Тема 1.2 Морфемика и словообразование. Орфография

Тема 1.3 Лексика и фразеология

Тема 1.4 Морфология и орфография

Тема 1.5 Синтаксис и пунктуация

Тема 1.6 Стилистика

Раздел 2. Литература

Тема 2.1 Россия 2 половины 19 века

- Тема 2.2 А.Н. Островский
Тема 2.3 И.С. Тургенев
Тема 2.4 Н.А. Некрасов
Тема 2.5 Ф.И. Тютчев
Тема 2.6 А.А. Фет
Тема 2.7 Н.С. Лесков
Тема 2.8 М.Е. Салтыков-Щедрин
Тема 2.9 Л.Н.Толстой
Тема 2.10 Ф.М.Достоевский
Тема 2.11 Общая характеристика литературы рубежа веков
Тема 2.12 А.П. Чехов
Тема 2.13 И.А. Бунин
Тема 2.14 А.И. Куприн
Тема 2.15 М. Горький
Тема 2.16 Поэзия Серебряного
Тема 2.17 Общая характеристика литературного процесса первой половины
20 века
Тема 2.18 А.А. Блок. С.Есенин, В. Маяковский
Тема 2.19 Революция и гражданская война
Тема 2.20 М. Шолохов
- Тема 2.21 М. Булгаков
Тема 2.22 Великой Отечественной войны в русской литературе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области применения иностранного языка, для освоения общих компетенций.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общеобразовательному циклу, является базовой дисциплиной (БД.02).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

говорение

– вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

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

зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

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

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО.

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

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;

– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и

профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО.

Содержание дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1.

ВВЕДЕНИЕ.

Тема 1.2. About myself, "My Friend", "English Character", "American Character". "Politeness", "Family relations"

Тема 1.3. "My Working Day", My Flat.

Тема 1.4. "Sport in Britain", "What We Should Do to Keep Fit"

Тема 1.5. "Moscow", "Kazan", "London"

Тема 1.6. Числительные

Тема 1.7. Безличные и неопределенно личные предложения

Тема 1.8. Vacations and how to spend them. Степени сравнения прилагательных.

Тема 1.9. Повторение

Раздел 2

Тема 2.1.

"Seasons and Weather", "English Weather", "The Protection of Nature", "Acid Rains"

Тема 2.2. Knowledge is power

Тема 2.4. "Mass Media"

Тема 2.3 "Meals in England", "Meals in Tanarstan"

Тема 2.5. "Traditions of English Speaking Countries"

Тема 2.6. The magic world of Art.

Тема 2.7. Our planet is our home. Global warming.

Тема 2.8. "A Formal Letter", "An Informal Letter"

Тема 2.9. "Manners and Friendship in the USA and UK"

Тема 2.10. Medicine and health care

Тема 2.11. Повторение

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - изучение предмета математика составляет основу общеобразовательной подготовки студентов и вместе с другими дисциплинами является теоретической основой для дальнейшего обучения.

Математика оказывает глубокое влияние на развитие других наук и различных областей техники, поэтому изучение ее создает базу для профессиональной подготовки студентов специальных учебных заведений.

Задачи экономического и социального характера стоящие перед организациями потребительской кооперации должны решать люди, вооруженные современными знаниями, знакомые с задачами и перспективами развития науки и техники.

Последовательность изучения курса математики, предложенная в настоящей программе, должно способствовать формированию у студентов математического мировоззрения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (БД.03).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- Находить производные элементарных функций
- Использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков
- Применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения
- Вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла
- Изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач
- Строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды
- Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов)

Студент 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

Содержание дисциплины

Раздел 1

1.1.Повторение материала (базовых знаний)

1.2.Преобразование алгебраических выражений (формулы сокращенного умножения).

1.3.Решение квадратных уравнений и неравенств.

1.4.Функции, их свойства, графики.

Раздел 2

2.1. Тригонометрические функции

2.2. Основные формулы тригонометрии Формулы двойного и половинного аргумента

2.3.Тригонометрические функции и их графики

2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства

Раздел 3

3.1.Производная

3.2. Производная сложной функции

Раздел 4

4.1. Первообразная

4.2.Интеграл

Раздел 5

5.1. Понятие степени

5.2. Показательная и логарифмическая функция.

Радел 6

6.1. Предмет стереометрии: аксиомы и следствия

6.2. Вектора

6.3. Многогранники

6.4. Тела вращения

6.5. Объёмы многогранников

6.6. Объёмы и поверхности тел вращения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - изучение истории в среднем специальном учебном заведении направлено на достижение систематизации и закреплении имевшихся ранее и полученных в ходе изучения данного курса исторических знаний учащихся.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «История» относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (БД.04).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- обобщать знания на теоретическом уровне;
- формировать представление о мировом историческом процессе в его единстве и многообразии;
- формировать устойчивое историческое мышление, понимать исторические причинно-следственные связи, грамотно оперировать основными научными понятиями, принятыми в современной исторической науке;
- создавать условия осознания уникальности и целостности истории России;
- видеть исторические этапы отечественной истории в их органичной связи с историей ближних и дальних соседей;
- оценивать исторические события не только с научных, но и с этических позиций, стремясь к развитому гуманистическому мировоззрению;
- формировать обучающимися гражданских идеалов и патриотических чувств, соответствующих основным установкам культуры России.

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

- основные принципы и методы современной исторической науки;
- основные этапы становления исторической науки;
- основные подходы к представлению мирового исторического процесса;
- основные принципы мировой и отечественной хронологии, принятые в современной исторической науке;
- основные методы работы с историческими источниками, методы их критического и комплексного осмысления;

- крупнейших представителей зарубежной и отечественной исторической мысли и их концепции;
 - основные периоды мировой и отечественной истории, их хронологию и характеристику;
 - наиболее яркие и значимые события, факты мировой и отечественной истории;
 - наиболее ярких и выдающихся деятелей мировой и отечественной истории.
- х и выдающихся деятелей мировой и отечественной истории.

Содержание дисциплины

Тема 1 История как наука и мировоззрение

Тема 2 От Древней Руси к Московскому царству

Тема 3 Россия в 16- начале 17- го вв.

Тема 4 Россия в 17- 18-м вв.

Тема 5 Россия в 19-м веке

Тема 6 Россия в 1900-1917гг.

Тема 7 СССР в 1922-1941гг.

Тема 8 СССР В 1945-1991гг.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Цели освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общим целям основной образовательной программы ФСПО.

Задачи освоения учебной дисциплины заключается в формировании мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к базовым дисциплинам (БД.05).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, жизненно необходимых умений и навыков, физического совершенства, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, выработка, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

- формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

- формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;

- о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

- о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

- о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации, релаксации;

- о профессионально-прикладной физической подготовке, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваний и их профилактике.

уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среда;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

владеть:

- средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры,

тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудио-видеотеки и пр.) формулируются требования к входным знаниям, умениям и навыкам студента, необходимым для изучения дисциплины, формируемые предшествующими дисциплинами и т.д.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Вводные лекции

Тема 1.2. ОФП

Тема 1.3. Кроссовая подготовка

Тема 1.4. Бег на короткие дистанции

Тема 1.5. Бег на средние дистанции

Раздел 2. Баскетбол

Тема 2.1. Ведение мяча.

Тема 2.2. Ловля и передача мяча различными способами.

Тема 2.3. Техника выполнения броска в кольцо с двух шагов, со средней дистанции

Тема 2.4. Игровая подготовка

Раздел 3. Футбол

Тема 3.1. Остановка и передача мяча различными способами

Тема 3.2. Командные и защитные действия.

Тема 3.3. Атакующие действия.

Тема 3.4. Игровая подготовка

Раздел 4. Волейбол

Тема 4.1. Передача мяча сверху и снизу двумя руками.

Тема 4.2. Поддача мяча через сетку.

Тема 4.3. Атакующие удары

Тема 4.4. Совершенствование игры в волейбол (взаимодействия игроков передней и задней линии между собой)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать у студентов идеологию безопасности, формирование безопасного мышления и поведения. Интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды, широкое внедрение технического прогресса во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений сопровождается появлением и значительным распространением в среде различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей, требующих от каждого специалиста умения определять и по необходимости осуществлять комплекс эффективных мер защиты от них возможного неблагоприятного действия на организм человека, состояние здоровья членов трудовых коллективов и населения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (БД.06).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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.

Содержание дисциплины

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

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

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

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

Тема 1.4.Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2.Основы военной службы

Тема 2.1.Основы обороны государства

Тема 2.2.Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3.Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3.Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физика»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области физики, для освоения профессиональных компетенций.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Физика» относится к профильным дисциплинам общеобразовательной части (БД.07).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров.

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила,

импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Механика 1.1. Кинематика

Раздел 1. Механика 1.2. Законы механики Ньютона

Раздел 1. Механика 1.3. Силы в механике

Раздел 1. Механика 1.4. Законы сохранения в механике

Раздел 1. Механика 1.5. Равновесие абсолютно твёрдых тел

Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика

Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика. 2.1. Основы МКТ

Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика. 2.2. Уравнение состояния идеального газа

Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика. 2.3. Основы термодинамики

Раздел 3. Электродинамика

Раздел 3. Электродинамика. 3.1. Электростатика

Раздел 3. Электродинамика. 3.2. Законы постоянного тока

Раздел 3. Электродинамика. 3.3. Электрический ток в разных средах.

Раздел 3. Электродинамика. 3.4. Магнитное поле

Раздел 3. Электродинамика. 3.5. Электромагнитная индукция

Раздел 3. Электродинамика. 3.6. Электромагнитные колебания

Раздел 3. Электродинамика. 3.7. Электромагнитные волны

Раздел 3. Электродинамика. 3.8. Световые волны

Раздел 4. Строение атома и квантовая физика

Раздел 4. Строение атома и квантовая физика. 4.1. Световые кванты

Раздел 4. Строение атома и квантовая физика. 4.2. Атомная физика

Раздел 4. Строение атома и квантовая физика. 4.3. Физика атомного
ядра

Раздел 5. Эволюция Вселенной

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Обществознание(включая экономику и право)»

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Обществознание» является подготовка специалистов, обладающих высоким уровнем теоретических и практических знаний в области обществознания, необходимых для расширения и углубления имеющегося жизненного опыта и кругозора.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Обществознание» относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (БД.08).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- 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); систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической

рациональности;

- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

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

Содержание дисциплины

Тема 1. Научное познание общества

Тема 2. Развитие общества

Тема 3. Рыночная Экономика

Тема 4. Сфера производства

Тема 5. Политическая система общества

Тема 6. Политическая жизнь общества

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «География»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать у студентов целостное представление о современном мире, месте России в этом мире, развить у них познавательный интерес к другим народам и странам, а также сформировать знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «География» относится к общеобразовательному циклу, является базовой дисциплиной (БД.09).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- методы географических исследований и уметь применять их на практике;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов;
- динамику населения мира в целом, а также отдельных регионов и стран, современные проблемы населения;
- особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства;
- географическую специфику отдельных стран и регионов мира;
- географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного положения России в мире, ее роль в международном географическом разделении труда.

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

- составлять комплексную географическую характеристику стран и регионов;
- объяснять географические аспекты различных текущих процессов и явлений;
- оценивать ресурсобеспеченность стран;
- использовать разнообразные источники географической информации.

Содержание дисциплины

Тема 1. Политическое устройство мира

Тема 2. География мировых природных ресурсов

Тема 3. География населения мира

Тема 4. География мирового хозяйства

Тема 5. География отраслей мирового хозяйства

Тема 6. Региональная характеристика мира

Повторение.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экология»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - познание и практическое использование фундаментальных законов формирования устойчивости природных систем разного уровня, формирование представления об окружающей среде как единой системы с общими законами происхождения, развития, закономерностями организации и жизнедеятельности, научное обоснование методов рациональной эксплуатации природных ресурсов и основ охраны природы.

Основными задачами дисциплины «Общая экология» являются:

- получение знаний о системной организации действительности, о единстве живой и неживой природы;
- рассмотрение и изучение закономерностей функционирования, строения природных систем;
- получение и обобщение знаний, связанных с освоением, использованием и охраной природных ресурсов; формирование представления о системе управления, структуре экологического законодательства, международного сотрудничества в области ООС и РИПР;
- формирование экологической культуры, грамотности технологов данной специальности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Экология» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла (БД.10).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

знать:

- общие закономерности взаимодействия живых организмов с факторами среды обитания;

- закономерности распределение живых организмов в пространстве и во времени;

- изменения и регуляцию численности организмов, потока энергии через живые системы и круговорот веществ.

владеть:

- знаниями функционирования экологических систем и биосферы в целом.

Усвоить:

- принципы рационального природопользования.

уметь:

- анализировать протекание экологических процессов, связанных с антропогенным воздействием на окружающую среду;

- выявлять их причины и пути устранения.

понимать:

- практическую значимость закономерностей взаимодействия живых организмов с окружающей средой.

иметь представление:

- представление о закономерностях развития биосферы и условий сохранения экологического равновесия.

приобрести:

- навыки анализа экологических процессов и постановки конкретных задач и приоритетов природоохранной деятельности;

- навыки использования материалов и результатов экспериментов для решения экологических проблем.

Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия, структура общей экологии

Тема 2. Экологические факторы

Тема 3. Закономерности воздействия факторов среды на организмы

Тема 4. Приспособления организмов к условиям среды

Тема 5. Популяционная экология

Тема 6. Экосистемный уровень жизни

Повторение.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области информационных технологий, для освоения профессиональных компетенций по специальности Право и организация социального обеспечения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» относится к дисциплинам общеобразовательного цикла (ПД.01).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- оценивать достоверность информации, сопоставлять различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту в целях 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 др.;

- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании ИКТ.

В результате освоения 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);
- использовать алгоритмы как способы автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов

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

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Понятие информации, ее измерение. Информационные объекты

Тема 2.2. Обработка, хранение, поиск и передача информации

Тема 2.3. Арифметические и логические основы работы компьютера.

Алгоритмы

Тема 2.4. Поиск информации. Передача информации: проводная и беспроводная связь

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Многообразие компьютеров

Тема 3.2. Локальные компьютерные сети. Защита информации

Тема 3.3. Эргономика, безопасность, гигиена

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1. Информационные системы

Тема 4.2. Текстовые процессоры

Тема 4.3. Электронные таблицы

Тема 4.4. Организация баз данных и СУБД

Тема 4.5. Мультимедийные среды, компьютерная графика

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1. Средства телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2. Методы создания и сопровождения сайта

Тема 5.3. Коллективная деятельность в сетях

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (ПД.02).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**
основные понятия и законы химии;

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;

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

Содержание дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1 Введение. Углеводороды алифатического ряда

Тема 1.2 Ароматические углеводороды

Тема 1.3 Галогенпроизводные углеводородов.

Раздел 2

Тема 2.1 Спирты

Тема 2.2 Фенолы

Тема 2.3 Карбонильные соединения

Тема 2.4 Карбоновые кислоты.

Раздел 3.

Тема 3.1 Амины

Тема 3.2 Азо-диазосоединения

Раздел 4

Тема 4.1 Углеводы

Тема 4.2 Жиры

Тема 4.3 Белки

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося в области биологии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Биология» относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки (ПД.03).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменимость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные

экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

– анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

– изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

– находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

– В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

– биологическую терминологию и символику;

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Учение о клетке

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Раздел 4. Эволюционное учение

Раздел 5. История развития жизни на земле

Раздел 6. Основы экологии

Раздел 7. Бионика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

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

Дисциплина «Введение в специальность» относится к дисциплинам по выбору.

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

- понимать сущность будущей профессии, современные тенденции в развитии профессиональной сферы;
- основные категории и понятия профессиональной деятельности;
- специфику функций, задач, направлений деятельности профессиональных организаций;
- основы организации и управления профессиональной деятельностью;
- особенности составления проекта по профессиональной тематике
- виды проектов и их специфику
- этапы разработки проекта по профессиональной тематике

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

ориентироваться в поиске профессиональной информации
создавать и представлять проект, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере

владеть:

навыками разработки проекта, содержание которого относится к будущей профессиональной сфере;

информацией:

- об основных дискуссионных вопросах современной теории по вопросам профессиональной деятельности, их сущности, функций и роли в стране, мире;

- об основных законодательных актах и нормативных документах по вопросам регулирования деятельности профессиональных организаций, а также практике применения указанных документов.

Содержание дисциплины

Тема 1 Основы профессиональной деятельности

Тема 2. Источники профессиональной информации

Тема 3. Сущность проектной деятельности в профессиональной сфере

Тема 4. Особенности разработки проекта

Тема 5. Этапы подготовки проекта

Тема 6 Презентация проекта

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы философии»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося для освоения профессиональных компетенций по дисциплине «Основы философии».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу (ОГСЭ.01).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины

Раздел 1 Предмет философии, ее структура и функции

Тема 1. Понятие философской культуры

Тема 2. Сущность мировоззрения, его роль в жизни человека и общества.

Тема 3. Объект и предмет философского познания.

Раздел 2 Исторические типы и этапы развития философии.

Тема 1. Основные исторические типы философии.

Тема 2. Мифологически-религиозный характер философствования в странах Древнего Востока.

Тема 3. Космоцентризм древнегреческой философии.

Тема 4. Циники, стоики, скептики.

Тема 5. Средневековая философия.

Тема 6. Спор номиналистов и рационалистов в средневековой европейской философии.

Тема 7. Рождение философии Нового времени.

Тема 8. Французский материализм XVIII в. Европейское Просвещение.

Тема 9. Немецкая классическая философия (Кант и Гегель).

Раздел 3. Структура современной философии.

Тема 1. Онтология как учение о бытии. Роль и значение онтологии в системе философского знания.

Тема 2. Проблемы бытия в истории философской мысли. Понятие субстанции.

Тема 3. Пространство и время как формы существования реальности. Эволюция философских идей о пространстве и времени.

Тема 4. Мир вещей и мир идей. Монизм и дуализм в понимании соотношения материальной и духовной реальности.

Тема 5. Материя как объективная реальность. Единство и многообразие материального мира

Тема 6. Пантеизм. Гилозоизм. Специфика духовного мира человека.

Тема 7. Детерминизм. Основные категории детерминизма бытия..

Тема 8. Развитие как появление нового. Законы диалектики о причинах, формах, направленности процессов развития.

Раздел 4. Социальная философия и антропология

Тема 1. Предмет социальной философии

Тема 2. Философская антропология в структуре знания.

Тема 3. Эволюция философского понимания общественной жизни людей. Диалектико-материалистическая трактовка общества.

Тема 4. Общество как саморазвивающаяся система. Единство и противоречивость общества и природы.

Тема 5. Связь духовной жизни человека и общества. Духовная культура личности.

Тема 6. Человек как целеполагающее и рефлексирующее существо. Понятие цели и смысла человеческого бытия.

Тема 7. Духовное совершенствование человека: нравственное, религиозное, эстетическое. Развитие творческих способностей человека.

Раздел 5. Познание. Научное освоение мира

Тема 1. Проблемы философского познания. Субъект и объект познания. Уровни философского познания.

Тема 2. Истина как цель научного познания. Понятия абсолютной и относительной истины.

Тема 3. Особенности социального познания. Особенности научного знания.

Раздел 6. Соотношение философии с другими формами познания (мифом, религией и наукой)

Тема 1. Наука в системе культуры. Взаимосвязь философии с другими формами познания.

Тема 2. . Философия и этика. Проблема ответственности науки перед обществом за научные достижения

Тема 3. Понятие логики научного исследования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - изучение истории в среднем специальном учебном заведении направлено на достижение систематизации и закреплении имевшихся ранее и полученных в ходе изучения данного курса исторических знаний учащихся.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу (ОГСЭ.02).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

В результате освоения 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 нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины

Россия и мир в конце XX – начале XXI вв

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Перестройка в СССР и распад советского лагеря

Тема 1.3. Распад СССР

Тема 1.4. Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXI

вв.

Тема 1.5. Африка в конце XX – начале XXI вв.

Тема 1.6. Страны Латинской Америки в конце XX – начале XXI вв.

Тема 1.7. США на рубеже тысячелетий

Тема 1.8. Европа в конце XX – начале XXI вв.

Тема 1.9. Интеграционные процессы конца XX – начала XXI вв.

Тема 1.10. Россия в 1991-1999 гг.

Тема 1.11. Российская Федерация в 2000-е годы

Тема 1.12. Локальные и региональные конфликты современности

Тема 1.13. Научно-технический прогресс

Тема 1.14. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном

мире

Тема 1.15. Место Российской Федерации в современном мире

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые практические навыки обучающегося, в области применения профессионального иностранного языка, для освоения общих и профессиональных компетенций по специальности «Технология продукции общественного питания.»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу (ОГСЭ.03).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- 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 дисциплины обучающийся **должен знать:**

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

В результате изучения дисциплины студент осваивает следующие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1 Введение

Раздел 2.

Тема 2.1 “Politeness”, Adressing people

Тема 2.2 Waiter’s working day, About the waiters, A good waiter

Тема 2.3 A day in the life of “Morris” restaurant, The staff and its duties,
The service staff

Тема 2.4 How to lay a cover, Cutlery, Tableware

Тема 2.5 Breakfast and dinner at the restaurant, Late supper

- Тема 2. 6The Menu, Types of Menus, Methods of cooking
- Тема 2.7At the Bar, Types of cocktails, Glasswear
- Тема 2.10 An enquiry (A telephone conversation)
- Тема 2.13”Cocktails”
- Тема 2.14“Seafood dishes”
- Тема 2.15 “Recipes” “Here is the menu”
- Тема 2.16“Desserts”
- Тема 2.17 «Complaints»Зачет
- Тема 2.18Russian cuisine,National cuisine (Tatar, Ukrainian, Caucasian, French, Italian, Spanish, American,Chinese, Japanese,Korean)
- Тема 2.19From the History of the Food Industry,
- Тема 2.20The Present day of the Food IndustryЗачет
- Тема 2.21Human Diet,Foods and their Constituents
- Тема 2.22Important Materials in your Food, Minerals, Vitamins
- Тема 2.23Education and Training of Personnel for the Food Industry

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык и культура речи»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - совершенствование и систематизирование знаний в области русского языка, обобщение ранее приобретённых знаний и умений по русскому языку с более глубоким осмыслением общих вопросов языка и с применением лингвистических знаний в совершенствовании речи и повышении грамотности студентов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, обязательная часть (ОГСЭ.04).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами литературного языка;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;
- обнаруживать и устранять ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;
- пользоваться словарями русского языка, продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру

речи;

- понятие о нормах русского литературного языка;
- основные фонетические единицы и средства языковой выразительности;
- орфоэпические нормы, основные принципы русской орфографии;
- лексические нормы; использование изобразительно-выразительных средств;
- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;
- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;
- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;
- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;
- функционально-смысловые типы текстов;
- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;
- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.
- сфера функционирования публицистического стиля, жанровое разнообразие;
- языковые формулы официальных документов;
- приемы унификации языка служебных документов;
- правила оформления документов;
- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

квалификации.

Содержание дисциплины

Раздел 1. СОВРЕМЕННЫЙ РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1 Понятие языка, его функции

1.2 Национальные разновидности русского языка. Язык и речь.

Понятие культуры речи.

Раздел 2. СТИЛИ СОВРЕМЕННОГО РУССКОГО ЯЗЫКА

2.1 Функциональные стили русского языка. Научный и публицистический стиль.

2.2 Официально-деловой и разговорный стиль русского языка.

Раздел 3. КУЛЬТУРА РЕЧЕВОГО ОБЩЕНИЯ

3.1 Речевой этикет. Назначение речевого этикета. Формулы речевого этикета.

3.3 Обращение в культуре речи русского языка. Речевая культура вопросов и ответов

Раздел 4. РЕЧЕВОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

4.1 Эффективное и дружелюбное общение. Кооперативное и некооперативное поведение.

4.3 Общие принципы коммуникации. Основные тактики общения.

Раздел 5. Диалогическое деловое общение.

5.1 Особенности делового общения. Речевая самопрезентация.

5.2 Деловая беседа. Деловые переговоры

Раздел 6. МОНОЛОГИЧЕСКОЕ ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ

6.1 Требования к публичной речи. Классификация речей.

6.3 Выступление с публичной речью. Подготовка публичной речи

Раздел 7. ПИСЬМЕННАЯ ДЕЛОВАЯ РЕЧЬ

7.1 Деловая документация. Деловое письмо. Виды деловых писем

7.3 Современные рекомендации по составлению деловых писем.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы социологии и политологии»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области социологии и политологии для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы социологии и политологии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу (ОГСЭ.05).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- основополагающие понятия о предмете, базовых категориях, методах, функциях политической науки;

- теоретические проблемы политической системы, политических институтов государства, гражданского общества, политической жизни и политических процессов общества;

- о власти как явлении, политических лидерах, элитах, партиях, общественных движениях, о политической культуре и международных отношениях;

- основные категории и понятия социологии;

- основные теоретические направления в социологии;

- основные социальные институты, основные социальные ценности и нормы общества;

- основные социальные общности и их виды

уметь:

- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);

- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, порядок получения платных образовательных услуг, порядок призыва на военную службу;
- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;
- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;
- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Политология

Тема 1.1. Политология – наука о политике

Тема 1.2. Власть как центральная проблема исследования политической науки

Тема 1.4. Политические режимы

Тема 1.5. Государство как важнейший институт политической системы

Тема 1.4. Политические идеологии.

Раздел 2. Социология

Тема 2.1. Социология –наука об обществе

Тема 2.2. Общество и культура

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Цели освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общим целям основной образовательной программы ФСПО.

Задачи освоения учебной дисциплины заключается в формировании мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к базовым дисциплинам (ОГСЭ.06).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование следующих знаний и умений:

Студент должен уметь:

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

Студент должен знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. ОФП

Тема 1.2. Кроссовая подготовка

Тема 1.3. Бег на короткие дистанции

Тема 1.4. Бег на средние дистанции

Раздел 2. Баскетбол

Тема 2.1. Ведение мяча.

Тема 2.2. Ловля и передача мяча различными способами.

Тема 2.3. Техника выполнения броска в кольцо с двух шагов, со средней дистанции

Тема 2.4. Игровая подготовка

Раздел 3. Футбол

Тема 3.1. Остановка и передача мяча различными способами

Тема 3.2. Командные и защитные действия.

Тема 3.3. Атакующие действия.

Тема 3.4. Игровая подготовка

Раздел 4. Волейбол

Тема 4.1. Передача мяча сверху и снизу двумя руками.

Тема 4.2. Поддача мяча через сетку.

Тема 4.3. Атакующие удары

Тема 4.4. Совершенствование игры в волейбол (взаимодействия игроков передней и задней линии между собой)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - изучение предмета, который составляет основу общеобразовательной подготовки студентов и вместе с другими дисциплинами является теоретической основой для дальнейшего обучения.

Математика оказывает глубокое влияние на развитие других наук и различных областей техники, поэтому изучение ее создает базу для профессиональной подготовки студентов специальных учебных заведений.

Задачи экономического и социального характера стоящие перед организациями потребительской кооперации должны решать люди, вооруженные современными знаниями, знакомые с задачами и перспективами развития науки и техники.

Последовательность изучения курса математики, предложенная в настоящей программе, должно способствовать формированию у студентов математического мировоззрения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.01).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- Решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности
- Применять простые математические модели систем и процессоров в сфере профессиональной деятельности.

Студент **должен знать:**

- Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;
- Основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики

- Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 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.

ОК3. 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теория комплексных чисел

Тема 1.1 Теория комплексных чисел

Тема 1.2 Действия над комплексными числами

Введение

Раздел 2. Основные понятия и методы математического анализа

Тема 2.1 Теория пределов

Раздел 3. Дифференциальное и интегральное исчисление

Тема 3.1 Дифференциальное исчисление

Тема 3.2 Интегральное исчисление

Раздел 4. Основные понятия и методы дискретной математики

Тема 4.1 Основные понятия и методы дискретной математики

Раздел 5. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики

Тема 5.1 Основные понятия и методы теории вероятностей

Тема 5.2 Введение в математическую статистику

Раздел 6. Основные понятия и методы линейной алгебры

Тема 6.1 Основные понятия и методы линейной алгебры

Тема 6.2 Методы решения систем линейных алгебраических уравнений

Тема 6.3 Обобщающее занятие по разделам курса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экологические основы природопользования»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области охраны природных ресурсов, для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.02).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

В результате освоения дисциплины 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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных

холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Международное значение экологических основ природопользования

Тема 1.2. Компоненты окружающей среды

Тема 1.3. Экологические проблемы России

Раздел 2. Естественные экосистемы

Тема 2.1. Экологическое равновесие естественных экосистем

Тема 2.2. Причины нарушений стабильности экосистем. Разнообразие экологических систем Земли

Раздел 3. Агроэкосистемы

Тема 3.1 Ресурсы агроэкосистемы

Тема 3.2 Сельскохозяйственные загрязнения

Раздел 4. Городские экосистемы

Тема 4.1 Особенности городских экосистем

Тема 4.2. Виды загрязнений городской экосистемы

Раздел 5. Промышленные экологии

Тема 5.1. Система взаимодействия производство - окружающая среда

Тема 5.2. Малоотходные, энерго и ресурсосберегающие технологии

Тема 5.3. Загрязнение окружающей среды

Тема 5.4. Нормирование качества окружающей среды

Тема 5.4. Нормирование качества окружающей среды

Раздел 6. Экология человека

Тема 6.1. История развития экологии человека

Тема 6.2. Механизм приспособления к окружающей среде

Тема 6.3. Влияние антропогенных факторов на здоровье человека.

Раздел 7. Охрана окружающей среды рациональное
природопользование

Раздел 8. Мониторинг окружающей среды

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН.03).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы органической химии. Углеводороды

Тема 1.1 Введение. Углеводороды алифатического ряда

Тема 1.2 Ароматические углеводороды

Тема 1.3 Галогенпроизводные углеводородов.

Раздел 2 Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.1 Спирты

Тема 2.2 Фенолы

Тема 2.3 Карбонильные соединения

Тема 2.4 Карбоновые кислоты.

Раздел 3. Азотсодержащие органические соединения

Тема 3.1 Амины

Тема 3.2 Азо-диазосоединения

Раздел 4 Природные органические соединения

Тема 4.1 Углеводы

Тема 4.2 Жиры

Тема 4.3 Белки

Тема 5. Основы коллоидной и аналитической химии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области информационных технологий, для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН.04).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- работать с операционной системой Windows;
- использовать прикладные программные средства;
- работать в Internet;
- использовать мультимедийные и коммуникационные технологии.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных компьютеров;
- базовые системные программные продукты и универсальные пакеты прикладных программ;
- состав, функции и возможности использования информационных, мультимедийных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- основные технологии создания и продвижения сайтов.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Информации и информационные процессы

Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество. Технологии обработки информации, управления базами данных; компьютерные коммуникации

Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем, их программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем.

Тема 2.2. Программное обеспечение вычислительной техники. Операционная система и оболочки: графическая оболочка Windows

Раздел 3. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации.

Тема 3.1. Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Защита информации. Антивирусные средства защиты информации

Раздел 4. Локальные и глобальные компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации

Тема 4.1. Локальные и глобальные компьютерные сети

Тема 4.2. Сетевые технологии обработки информации

Раздел 5. Автоматизированная обработка информации.

Информационные технологии

Тема 5.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 5.2. Технологии обработки числовой информации

Тема 5.3. Системы управления базами данных

Тема 5.4. Графические редакторы

Тема 5.5. Мультимедийные презентации

Тема 5.6. Информационно-поисковые системы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов представления о микроорганизмах, их роли в окружающем мире, внутренней организации, обмену веществ микроорганизмов, микробиологии сырья и товаров всех групп; изучение санитарно-гигиенических требований, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению, транспортировке и реализации; ознакомление с патогенными микроорганизмами, вызывающими пищевые заболевания и пищевые отравления; формирование пониманий роли специалиста в сохранении целостности и безопасности продовольственных товаров, а также об их огромных потерях из-за микробной порчи.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.01).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

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

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

ПК 1.1. Проводить измерения и обрабатывать результаты.

ПК 1.2. Осуществлять квалифицированные действия, связанные с

товарным обращением.

ПК 1.3. Принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с товарным обращением.

ПК 2.1. Проводить поверку и калибровку технических средств измерений.

ПК 2.2. Составлять формы подтверждения соответствия.

сложных холодных закусок.

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 холодных десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.3. Влияние условия внешней среды на микроорганизмы.

Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий

Тема 2.4. Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятия

Тема 2.5. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.6. Санитарное законодательство и санитарный надзор

Тема 2.7. Личная гигиена персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физиология питания»

Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоении пищевых веществ;
- научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Физиология питания является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла (ОП.02).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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 и воды в структуре питания;
 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
 - усвояемость пищи, влияющие на неё 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 рациона питания

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных

холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Пищеварение

Тема 1.1. Понятие о пищеварении

Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 1.3. Водно-солевой баланс

Тема 1.4. Обмен веществ и энергии

Раздел 2. Рациональное питание

Тема 2.1. Рациональное питание и физиологические основы его

организации

Тема 2.2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области организация хранения и контроль запасов и сырья, для освоения профессиональных компетенций по специальности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины (ОП.03).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

В результате освоения учебной 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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и

сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Тема 1 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов

Тема 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 4 Методы контроля качества продуктов при хранении

Тема 5 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов

Тема 6 Виды снабжения

Тема 7 Виды складских помещений и требования к ним

Тема 8 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

Тема 9 Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания

Тема 10 Правила оценки состояния запасов на производстве

Тема 11 Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов

Тема 12 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области информационных технологий, для освоения профессиональных компетенций по специальности Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла, обязательная часть (ОП.04).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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;

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.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных

кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий

Тема 1.1. Информационные и коммуникационные технологии

Тема 1.2. Технические средства автоматизированного рабочего места правоведа.

Тема 1.3. Программное обеспечение вычислительной техники

Тема 1.4. Обработка информации. Методы и средства защиты информации

Раздел 2 Коммуникационные технологии обработки информации

Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации

Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации

Тема 3.1. Работа с текстовой информацией

Тема 3.2. Работа в электронных таблицах.

Тема 3.3. Работа в системах управления базами данных (СУБД)

Тема 3.4. Графические редакторы

Тема 3.5. Мультимедийные технологии

Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации

Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной

обработке информации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Метрология и стандартизация»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - углубленное изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и сертификации, понимание его сущности, основных понятий, связанных с объектами измерения, такими как свойство, величина, количественные и качественные направления свойств объектов материального мира, а также возможностей практического использования теоретических знаний при аккредитации органов по сертификации испытательных (измерительных) лабораторий.

Задачи изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» содержат следующие элементы:

- изучение теоретических основ в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия, способствующих обеспечивать качество и безопасность продукции, работ и услуг;
- получение системы знаний о стандартизации в Российской Федерации;
- усвоение практических умений и навыков работы со стандартами и другими документами по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждения соответствия качества продукции, работ и услуг по установленным требованиям для принятия квалифицированных решений, возникающих в профессиональной деятельности специалиста.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.05).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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.

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы метрологии

Тема 1.1. Роль, значение измерений. Объекты, виды измерений

Тема 1.2. Средства и методы измерений

Тема 1.3. Погрешности измерений, средств и методов измерений

Тема 1.4. Правила проведения калибровки

Раздел 2. Основы стандартизации.

Тема 2.1. Основы стандартизации товаров и услуг. Национальная система стандартизации.

Тема 2.2. Принципы и методы стандартизации.

Тема 2.3. Международные и региональные системы стандартизации

Раздел 3. Основы подтверждения соответствия товаров и услуг.

Тема 3.1. Цели, принципы, объекты, виды и системы сертификации.

Тема 3.2. Организация и содержание работ по подтверждению соответствия продукции и услуг.

Тема 3.3. Порядок проведения сертификации продукции и услуг операций.

Тема 3.4. Международное сотрудничество в области метрологии и сертификации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Правовые основы профессиональной деятельности»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области права, для освоения профессиональных компетенций по специальности Правовые основы профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.06).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- 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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы теории права

Тема 1.1 Источники права.

Тема 1.2 Структура правоотношений.

Тема 1.3 Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.

Тема 1.4 Административное правонарушение и административная ответственность.

Раздел 2. Конституция РФ - основной закон государства

Тема 2.1 Основы конституционного строя РФ.

Тема 2.2 Основы правового статуса человека и гражданина.

Тема 2.1 Система государственной власти.

Тема 2.2 Административный порядок обжалования актов или действия органов государственного управления и должностных лиц.

Раздел 4.Право и экономика

Тема 4.1Субъекты предпринимательской деятельности

Тема4.2 Гражданско- правовые договоры

Раздел 5.Правовое регулирование в профессиональной деятельности

Тема 5.1 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося в области экономики, менеджмента и маркетинга для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.07).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 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.

ОК 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.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2 Производство и экономика

Тема 1.3 Принципы рыночной экономики

Тема 1.4 Макроэкономические показатели

Тема 1.5 Макроэкономическая нестабильность

Тема 1.6 Макроэкономическое регулирование

Раздел 2

Тема 2.1 Характеристика отрасли и предприятия

Тема 2.2 Основные фонды и оборотные средства предприятия

общественного питания

Тема 2.3 Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования

Тема 2.4 Оплата труда в общественном питании

Тема 2.5 Показатели деятельности предприятия общественного питания

Раздел 3

Тема 3.1 Сущность современного менеджмента

Тема 3.2 Цикл управления

Тема 3.3 Методы управления

Раздел 4 Основы маркетинга

Тема 4.1 Сущность маркетинга

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

Цели и задачи освоения дисциплины - сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области охраны труда, для освоения профессиональных компетенций по специальности.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Охрана труда» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.08).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

В результате освоения учебной 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 бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления

сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности

Тема 1.1. Нормативные правовые акты по охране труда.

Тема 1.2. Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.

Тема 1.3. Государственный надзор и контроль за соблюдением

законодательства по охране труда на производстве.

Тема 1.4. Аттестация рабочих мест по условиям труда.

Тема 1.5. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.

Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 2.1. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений.

Тема 2.2. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.

Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности.

Тема 3.1. Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях.

Тема 3.2. Нормирование производственного освещения.

Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации.

Раздел 4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования.

Тема 4.1. Холодильное оборудование.

Тема 4.2. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий.

Тема 4.3. Оборудование, работающее под избыточным давлением.

Раздел 5. Электробезопасность.

Тема 5.1. Условия поражения человека электрическим током.

Тема 5.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.

Тема 5.3. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.

Раздел 6. Взрыво- и пожаробезопасность

Тема 6.1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях

пищевой промышленности.

Тема 6.2. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение продовольственных товаров»

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является освоение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров и продовольственного сырья.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (ОП.09).

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

- теоретические и практические основы товароведения;
- основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента;
- особенности формирования и оценки потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья.

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

- применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике;
- оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- выработать товарную, ценовую и ассортиментную политику для предлагаемого товара.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1 Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения

Тема 1.2. Качество пищевой продукции

Тема 1.3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров и сырья растительного происхождения.

Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки

Тема 2.2. Хлеб и хлебобулочные изделия

Тема 2.3. Свежие плоды и овощи

Тема 2.4. Крахмал, крахмалопродукты и сахар

Тема 2.5 Кондитерские изделия

Тема 2. 6 Растительные масла и масложировые продукты

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров и сырья растительного происхождения

Тема 3.1. Молоко и молочные продукты

Тема 3.2 Мясо и мясные продукты

Тема 3.3 Яйца и яичепродукты

Тема 3.4 Рыба и рыбные продукты

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать у студентов идеологию безопасности, формирование безопасного мышления и поведения. Интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды, широкое внедрение технического прогресса во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений сопровождается появлением и значительным распространением в среде различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей, требующих от каждого специалиста умения определять и по необходимости осуществлять комплекс эффективных мер защиты от них возможного неблагоприятного действия на организм человека, состояние здоровья членов трудовых коллективов и населения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам (ОП.10).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание дисциплины

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

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

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

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

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.01 Организация
процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Цель - усвоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

усвоение основных понятий в заявленной области;
изучение ассортимента полуфабрикатов;
рассмотрение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
овладение умениями приготовления полуфабрикатов;
проводить органолептическую оценку полуфабрикатов.

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к профессиональным модулям (ПМ.01) и включает МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и 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;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса

Тема 2.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов

Раздел 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1 Подготовка рыбного сырья к производству

Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья

Тема 2.4 Контроль качества и безопасность сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья

Раздел 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени

Тема 3.1 Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

Тема 3.3 Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 Организация
процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
холодной кулинарной продукции»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» относится к профессиональным модулям (ПМ.02) и включает МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

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;

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

варианты комбинирования различных способов приготовления

сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

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

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

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

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

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

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой

для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

Тема 1.3. Осуществление технологии приготовления соусов.

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 Организация
процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» относится к профессиональному циклу, к профессиональным модулям (ПМ 03) и включает МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», учебную практику, производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

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

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ПК 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.

Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Супы

Тема 1.1. Бульоны

Тема 1.2. Заправочные супы

Тема 1.3. Супы – кремы, супы – биски.

Тема 1.4. Супы – пюре

Тема 1.5. Супы на прозрачных бульонах.

Тема 1.6. Супы молочные, национальные и на различных отварах.

Раздел 2 Соусы

Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов, использование вкусовых добавок.

Тема 2.2. Соус красный основной и его производные

Тема 2.3. Соус белый и его производные

Тема 2.4. Соусы сметанные и молочные и их производные.

Тема 2.5. Яично- масляные соусы.

Тема 2.6 Принципы и методы организации производства соусов в ресторане(соусная станция) .

Раздел 3 Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра.

Тема 3.2. Гарниры из овощей и блюд из сыра.

Раздел 4. Блюда из рыбы

Тема 4.1. Рыбные блюда

Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд

Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.

Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов

Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.

Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.

Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.

Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса

Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных

Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 Организация
процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью овладения ПМ 04 является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение основных понятий в указанной области;
- изучение технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приобретение соответствующих умений;
- формирование умений работать с нормативно-технической и технологической документацией;
- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных и сложных кондитерских изделий;
- овладение умениями проводить контроль качества продукции.

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, к профессиональным модулям (ПМ 04) и включает МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

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 и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 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.

ОК 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 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.

Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Организация производства и приготовление мучных кондитерских изделий, праздничных тортов и праздничного хлеба

Тема 1.1. Организация технологического процесса кондитерского производства

Тема 1.2 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Организация производства и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении.

Тема 2.1 Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий.

Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий.

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 Организация
процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
десертов»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов;
- рассмотрение технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- формирование умений и навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов;

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» относится профессиональным модулям (ПМ.05) и включает МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления сложных горячих десертов

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 Организация работы структурного подразделения»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью овладения ПМ 06 является освоение теоретических знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

усвоение основных понятий в области менеджмента и экономики;
изучение структуры организации, ее структурных подразделений;
анализ внешней и внутренней среды организации;
изучение принципов, функций менеджмента, системы методов управления, процессов и методики принятия и реализации управленческих процессов;

формирование умений применять приемы делового и управленческого общения;

организовывать работу коллектива;

рассмотрение основных фондов, **оборотного** капитала, капитальных вложений;

- рассмотрение вопросов планирования и основных экономических показателей деятельности организации, а также экономики труда в организациях;

изучение экономики финансовой деятельности организации, приобретение умений расчета экономических показателей, анализа разделов бизнес-плана и расчета налогов.

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Организация работы структурного подразделения» относится профессиональным модулям (ПМ.06) и включает МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», учебную и производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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;

нормативные правовые акты, 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;

методику расчета экономических показателей

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

и личностного развития.

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделения организации

Тема 1.1. Понятие, принципы и методы планирования

Тема 1.2. Материально-техническая база и трудовые ресурсы предприятия питания

Тема 1.3. Производство продукции и товарооборот общественного питания

Тема 1.4. Эффективность и оплата труда на предприятиях питания.

Тема 1.5. Экономическая характеристика расходов общественного питания.

Тема 1.6. Доходы и прибыль предприятий общественного питания

Тема 1.7. Оперативное планирование производства

Раздел 2. Организация деятельности подразделения

Тема 2.1. Технологическая документация

Тема 2.2. Организация производства

Тема 2.3. Основы организации труда.

Раздел 3. Оформление учетно – отчетной документации подразделения.

Тема 3.1. Основы бухгалтерского учета

Тема 3.2. Принципы организации бухгалтерского учета на
предприятиях общественного питания.

Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции.

Тема 3.4. Учет денежных средств.

Тема 3.5. Учет труда, и заработной платы.

Тема 3.6. Учетная политика предприятия

Тема 3.7. Бухгалтерская отчетность организации.

Учебная практика

Производственная практика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.07 Технологические
процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления
полуфабрикатов для блюд массового спроса»

Цели и задачи освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение механической кулинарной обработки сырья;
- рассмотрение технологии приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- формирование умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск;

Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

«Выполнение работ по профессии «Повар» относится к профессиональным модулям (ПМ.07) и включает МДК 07.01 «Основы профессии «Повар»», учебную и производственную практику.

Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; .
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и

субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- правила проведения бракеража готовой продукции;

- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

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

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий

в профессиональной деятельности.

ПК 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.

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество готовой продукции

Тема 1.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени

Тема 1.3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка

полуфабрикатов

Тема 1.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса.

Тема 1.5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов.

Учебная практика

Производственная практика