

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.01 Русский язык по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.01 Русский язык разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Русский язык и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание рабочей программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.
- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 146 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.01 Русский язык завершается подведением итогов в форме письменного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.02 Литература

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.02 Литература разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Литература и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
 - участия в диалоге или дискуссии;
 - самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
 - определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
 - определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 212 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 159 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.02 Литература завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ОДБ.03 Иностранный язык изучается в общеобразовательном и социально-гуманитарном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык обеспечивает достижение следующих результатов:

- личностные результаты

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- метапредметные результаты

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметные результаты

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;
- самостоятельной работы 58 часов.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.03 Иностранный язык завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОДП.04 Математика: алгебра и начала
математического анализа; геометрия по специальности 19.02.10. Технология
продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.04 Математика разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Математика с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Математика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

обеспечения сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечения сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечения сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечения сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины Математика

обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 250 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часа.
Изучение учебной дисциплины ОДП.04 Математика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.05 История
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.05 История разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины История и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации; формирование исторического мышления — способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения учебной дисциплины ОДБ.05 История обучающиеся должны **знать**:

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

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 193 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 158 часов:

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.05 История завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ОДБ.06 Физическая культура изучается в общеобразовательном и социально-гуманитарном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• **личностных:**

- готовность и способность студентов к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по-знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – 118 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 118 часов.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОДБ. 05 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.05 Основы безопасности жизнедеятельности разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);
- разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- Требований безопасности в повседневной жизни , на автомобильных и железных дорогах
- Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на репродуктивное здоровье.
- Расчет потребления продуктов питания
- Потенциальных опасностей, характерных для региона проживания.
- Основных задач и возможностей государственных служб по защите населения и территории от ЧС.
- Способы выявления готовящихся террористических актов
- Героическое прошлое страны, традиции патриотизма, готовности к защите Отечества
- Основ российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности
- Состава и предназначения ВС РФ
- Общие правила оказания первой помощи
- Оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, в т.ч. на автомобильных и железных дорогах

Освоение содержания учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение следующих результатов:

- Формировать у себя мотивацию на ведение здорового образа жизни, отказ от вредных привычек
- Действовать в ЧС природного, техногенного и социального характера
- Действовать при эвакуации в учреждении, городе
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.
- Пользоваться огнетушителем, подручными средствами тушения
- Действовать в условиях террористических актов
- Оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим
- Проводить диагностику при травмах, осуществлять реанимационные действия

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; самостоятельная работа 35 часов;

Изучение учебной дисциплины ОДБ.05 Безопасность жизнедеятельности завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного экзамена

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины ОДП.08 Информатика по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.08 Информатика разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Информатика с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Информатика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ. в том числе при изучении других дисциплин;

развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;

осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины Информатика обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

осознание своего места в информационном обществе;

готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов:

умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 140 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часа.

Изучение учебной дисциплины ОДП.08 Информатика

завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета. во II семестре.

**Аннотация рабочей программы
учебной дисциплины
ОДБ. 09 Физика**

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 09 Физика разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Физика и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Физика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

-освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

-овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

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

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания,

используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

межнапредметных:

-использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

• умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

• умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

• умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

• умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных;**

• сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

• владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

• владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

• умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

• сформированность умения решать физические задачи;

• сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

• сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.09 Физика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета .

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОДП.10 Химия

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.10 Химия разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Химия с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Химия изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

Изучение учебной дисциплины Химия должно обеспечить достижение следующих результатов:

личностных:

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

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

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

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

предметных:

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

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

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

- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часа.

Изучение учебной дисциплины ОДП.10 Химия завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена во II семестре.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.11 Обществознание (включая экономику и право)

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.11 Обществознание (включая экономику и право) разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право) и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание рабочей программы Обществознание направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Программа ориентирована на достижение **следующих задач**:

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

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» студент **должен**:

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

- успешного выполнения типичных социальных ролей;
- сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
- совершенствования собственной познавательной деятельности;
- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением; уметь:
 - характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
 - анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
 - объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
 - раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
 - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
 - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
 - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
 - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
 - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
 - знать/понимать: – биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
 - тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
 - необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
 - особенности социально-гуманитарного познания.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 183 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 158 часов:

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.11 Обществознание (включая экономику и право) завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.12 Биология по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.12 Биология разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Биология с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Биология изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей. воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

Изучение учебной дисциплины Биология должно обеспечить достижение следующих результатов:

личностных:

имеет чувство гордости и уважение к истории достижениям отечественной биологической науки; имеет представление о целостной естественнонаучной картине мира;

понимает взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности;

Возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере;

способен руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе;

готов использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

обладает навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

способен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности

и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

готов к оказанию первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

осознает социальную значимость своей профессии специальности, обладает мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

повышает интеллектуальный уровень в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

способен организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

умеет обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий;

определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

способен применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

способен к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач,

способен к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

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

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

владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

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

сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации,

получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 106 часа.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.12 Биология завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета во II семестре .

**Аннотация рабочей программы
учебной дисциплины
ОДБ.13 Астрономия
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.13 Астрономия разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Астрономия и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Астрономия изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на достижение следующих **целей**:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественнонаучных
- понимать основные особенности естественнонаучного исследования;
- интерпретировать данные и использовать научные доказательства для получения

ВЫВОДОВ

Знать/понимать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояние и соединение планет, комета, астероид, метеор, метеорит, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета) спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой взрыв, черная дыра;
- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- смысл физического закона Хаббла;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;
- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

Уметь:

- приводить примеры роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;
- описывать и объяснять различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет-светимость», физические причины, определяющие равновесия звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;
- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;
- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе Большую Медведицу, Малую Медведицу, Волопас, Лебедь, Кассиопею, Орион; самые яркие звезды, в том числе Полярную звезду, Арктур, Бегу, Капеллу, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населённого пункта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- -для понимания взаимосвязи астрономии и с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

Изучение учебной дисциплины ОДБ.13 Астрономия завершается промежуточной аттестацией в формедифференцированного зачета .

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ПООБ.01 Экология
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ПООБ.01 Экология разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Экология с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Экология изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью.

Освоение содержания учебной дисциплины Экология обеспечивает достижение следующих **результатов**:

• **личностных:**

— устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

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

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

— умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

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

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часа.

Изучение учебной дисциплины ПООБ.01 Экология завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета во II семестре.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.01 Основы философии**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Основы философии и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

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

В результате освоения дисциплины студент 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 История**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины История и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

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

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

знать:

-основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

-сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;

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

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

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.02 История завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык изучается в общеобразовательном и социально-гуманитарном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Цели и задачи учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

- требования к результатам освоения дисциплины:

в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура изучается в общеобразовательном и социально-гуманитарном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность при укреплении здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

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

основы здорового образа жизни.

При изучении учебной дисциплины актуализируются следующие ОК:

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

Изучение учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

- анализировать свою речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;

- устранять ошибки и недочёты в своей устной и письменной речи;

- пользоваться словарями русского языка.

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

- различия между языком и речью, функции языка как средства формирования и трансляции мысли;

- нормы русского литературного языка, специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов разных жанров.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 Математика
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ЕН.01 Математика с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина ЕН.01 Математика изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

обеспечения сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечения сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечения сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечения сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины Математика

обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:
освоение

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 107 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа.
Изучение учебной дисциплины ЕН.01 Математика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета во II семестре.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы
природопользования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования и с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)- Профессионального стандарта «Специалист в области механизации сельского хозяйства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 555н;

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

знать:

- 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;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- 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;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

Освоение содержания учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования обеспечивает достижение следующих **результатов**:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития экологической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- владение умениями применять экологические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках экологической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные

выводы;

- представление о необходимости овладения экологическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли экологии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях экологии;

предметных:

- владение представлениями о современной экологической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение экологическим мышлением для определения экологических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных экологических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в экологическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными экологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями экологического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять экологические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины;

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 36 часов , в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося- 34 часа; внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося - 2 часа.

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.03 Химия**

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины Химия с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Учебная дисциплина Химия изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

Изучение учебной дисциплины Химия должно обеспечить достижение следующих результатов:

личностных:

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

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

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

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

предметных:

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

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

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

- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 167 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часа.

Изучение учебной дисциплины ЕН.03 Химия завершается промежуточной аттестацией в формедифференцированного зачета в 4 семестре.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к хранению пищевых продуктов
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

освоение знаний:

- основных терминов микробиологии;
- основных групп микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологии основных пищевых продуктов;
- Основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правил личной гигиены работников организации питания;
- классификации моющих средств, правила их применения, условий и сроков хранения;
- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевых веществ и их значение для организма человека;
- суточной нормы потребностей человека в питательных веществах;
- основных процессов обмена веществ в организме;
- суточного расхода энергии;
- состава, физиологической и пищевой ценности различных продуктов питания;
- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;

- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;
- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;
- методики составления рационов питания;
- способов организации питания, в том числе диетического;
- влияния условий внешней среды на микроорганизмы
- глистных заболеваний

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 65 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа:

самостоятельной работы обучающегося 21 часа.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.02 Физиология питания по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.02 Физиология питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

- основных терминов микробиологии;
- основных групп микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологии основных пищевых продуктов;
- Основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правил личной гигиены работников организации питания;
- классификации моющих средств, правила их применения, условий и сроков хранения;
- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевых веществ и их значение для организма человека;
- суточной нормы потребностей человека в питательных веществах;
- основных процессов обмена веществ в организме;
- суточного расхода энергии;
- состава, физиологической и пищевой ценности различных продуктов питания;
- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;
- усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;
- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;
- методики составления рационов питания;
- способов организации питания, в том числе диетического;
- влияния условий внешней среды на микроорганизмы
- глистных заболеваний

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 65 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа:

самостоятельной работы обучающегося 21 час.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.02 Физиология питания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- 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.

Освоение знаний;

- 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; 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.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов сырья завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г.

№384(зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44808), разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМППТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ:

использовать информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и

передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;

получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;

применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;

применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;

освоение знаний:

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

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

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации: основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов:

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.05 Метрология и стандартизация по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 Метрология и стандартизация разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

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

освоение знаний:

- основных понятий метрологии;
- задач стандартизации, ее экономическую эффективность;
- форм подтверждения соответствия;
- основных положений систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологий и единиц измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа:

самостоятельной работы обучающегося 21 часа.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.05 Метрология и стандартизация завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44808), разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.; положения ГБПОУ РО «ТМПП» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

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

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
- практические занятия 16 часов;
- самостоятельная работа 26 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и

управленческого воздействия;

- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.

освоение знаний:

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной

программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;

- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга).

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОПД.08 Охрана труда

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44808), разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.; положения ГБПОУ РО «ТМПП» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- практические занятия 8 часов;
- самостоятельная работа 16 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОПД.08 Охрана труда завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

– повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

– снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

– формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

– обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

– оказывать первую помощь пострадавшим;

освоение знаний:

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и

стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащений воинских подразделений) в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.10 Основы предпринимательства

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.10 Основы предпринимательства разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- выбирать верные методы решения управленческих задач;
- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры предпринимательства;
- правильно использовать современные способы организации

собственного бизнеса;

- предлагать идею бизнеса на основании выявленных потребностей;
- составлять резюме с учётом специфики работодателя; применять основные правила в сфере предпринимательства на свою профессиональную деятельность в условиях рынка;
- грамотно разбираться в организационно-правовых формах предприятий;
- обосновывать конкурентные преимущества реализации бизнес - идеи; задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия профессионального решения;
- анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для развития и роста предприятия;
- объяснять причины, побуждающие работника к открытию

собственного бизнеса; на основе экономического анализа логично и обоснованно определять уровень экономического развития страны, делать из этого анализа научные выводы и обобщения;

- на основе содержания законов экономики познавать явления и процессы, происходящие в обществе;
- умело применять экономические знания и делать практические выводы из его анализа в целях эффективности своей профессиональной деятельности;
- определять налоговый режим для реализации бизнес – идеи;
- определять потенциальную возможность получения субсидий субъектами предпринимательства

освоение знаний:

- современные характеристики предпринимательства, как вида деятельности, как системы научных знаний об особенностях и

методологической основе организации бизнеса;

- теорию и методологию предпринимательства;
- особенности развития малого бизнеса области;
- организационно – правовые и организационно – экономические формы ведения предпринимательской деятельности; элементы инфраструктуры сфер бизнеса; способы создания имущественной основы предпринимательской деятельности;
- современные способы организации собственного бизнеса; основные разделы бизнес – плана предприятия;

- внутренние ресурсы для профессиональной деятельности

предприятия;

- трудовой кодекс РФ и нормативно-правовые акты;
- методику выбора и реализации предпринимательской идеи.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов:
- самостоятельная работа обучающегося -16 часов;

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.10 Основы предпринимательства завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.11 Организация обслуживания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.11 Организация обслуживания разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской

Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло –
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

освоение знаний:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 49 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.11 Организация обслуживания завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.12 Товароведение продовольственных товаров по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.12 Товароведение продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.2014 № 33234);

разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМППТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- применять методы товароведения;
- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- определять калорийность пищи;
- рассчитывать нормы естественной убыли

освоение знаний:

- теоретические основы товароведения продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- вопросы рационального питания;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- консервирование пищевых продуктов.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов:
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.12 Товароведение продовольственных товаров завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОПД.13 Организация производства

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.13 Организация производства разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);

- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

овладение умениями:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции.

освоение знаний:

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему;
- организацию и нормирование труда персонала.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов:
- самостоятельной работы обучающегося 42 часов.

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД.13 Организация производства завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

ОПД.14 Документационное обеспечение управления

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.14 Документационное обеспечение управления разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 23.07.14 г. № 33234);

разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей

овладение умениями:

- организовывать, планировать и контролировать работу службы документационного обеспечения управления;

- использовать современные методы организации и совершенствования управленческого труда работников службы документационного обеспечения управления;

- разрабатывать классификаторы документов, номенклатуры дел, информационно-поисковые системы;
 - определять историческую и практическую ценность документа;
 - организовывать повышение квалификации сотрудников в области делопроизводства;
 - составлять документацию, обеспечивающую и регламентирующую деятельность службы ДОУ;
 - рассчитать степень подготовленности рабочих мест для структурных подразделений службы ДОУ в соответствии с правилами эргономики;
 - организовывать документооборот в учреждении;
 - работать с регистрационными формами;
 - индексировать документы;
 - использовать ИПС ручного и автоматизированного типа;
 - организовать контроль исполнения документов на рабочем месте с использованием традиционной и автоматизированной технологии обработки документов;
 - применять полученные знания в процессе работы с обращениями граждан;
 - составлять и оформлять кадровую документацию;
 - составлять номенклатуру дел с учетом особенностей структурных подразделений;
 - использовать номенклатуру дел при выполнении должностных обязанностей;
 - проводить экспертизу ценности документов;
 - составлять перечни дел по срокам хранения;
 - производить передачу дел в архив.
 - методы связи делопроизводства с автоматизированной технологией обработки документов;
 - факторы повышения эффективности управления и делопроизводства;
 - нормативные документы, обеспечивающие взаимодействие архивных органов и служб делопроизводства;
 - структуру и порядок оформления документации, обеспечивающей и регламентирующей деятельность службы ДОУ;
 - основные правила эргономики по организации рабочих мест для подразделений службы ДОУ;
 - порядок хранения и пользования печатями и бланками;
 - понятие документооборота и принципы его организации;
 - состав работ с документами в учреждении;
 - правила организации движения документов;
 - принципы и формы регистрации документов;
 - методы взаимодействия службы регистрации документов и иных служб ДОУ;
 - состав информационно-поисковых систем (ИПС) и принципы их действия;
 - значение, принципы и требования к организациям контроля исполнения документов;
- освоение знаний:**
- методы организации контроля исполнения документов;
 - методы контроля исполнения документов в условиях традиционной и автоматизированной технологии обработки документов;
 - нормативные документы по работе с обращениями граждан;

- технологию работы с обращениями граждан;
- методы организации приема граждан;
- основные требования к формированию дел;
- правила формирования документов в дела;
- принципы систематизации документов внутри дела;
- нормативные документы по работе кадровых служб и работе с кадровой документацией;
- состав и виды кадровой документации;
- правила оформления кадровой документации;
- требования к составлению, оформлению и использованию номенклатуры дел;
- требования к оперативному хранению документов;
- методы хранения и организации доступа к документам в автоматизированных информационных системах;
- основы проведения экспертизы ценности документов;
- нормативные требования к проведению экспертизы ценности документов;
- цикл действия экспертной комиссии (ЭК);
- основные ведомственные перечни дел;
- технологию разработки, оформления и согласования отраслевых перечней дел;
- порядок действий при передаче документов в ведомственный архив.
- понятие документа, его свойства, способы документирования;
- правила составления и оформления организационно-распорядительных документов (ОРД);
- систему и типовую технологию документационного обеспечения управления (ДОУ);
- особенности делопроизводства по обращениям граждан и конфиденциального делопроизводства.

развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

воспитание ответственности за результаты своей работы, уважения к труду и предпринимательской деятельности;

применение полученных знаний и умений в индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии, для решения практических задач.

В программе теоретические сведения дополняются практическими и самостоятельными работами.

Данная программа содержит тематический план, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

Итоговый контроль по учебной дисциплине

Изучение общепрофессиональной учебной дисциплины ОПД. 14 Документационное обеспечение управления завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОПД.15 Эффективное поведение на рынке труда
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44808), разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.; положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин общеобразовательного цикла.

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

- решать задачи трудоустройства (либо создания собственного дела);
- обосновывать свои возможности при собеседовании с работодателем;
- успешно адаптироваться на рабочем месте;
- планировать профессиональную карьеру.

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

- алгоритм действий для профессионального самоопределения на рынке труда;
- способы поиска работы;
- формы самопрезентации для получения профессионального образования и трудоустройства;
- технологию составления резюме;
- технологию приема на работу;
- этику и психологию делового общения;
- понятие, виды, формы и способы адаптации на рабочем месте;
- основы профессиональной карьеры как умения сформировать себя в качестве специалиста с правильным учетом потребностей рынка и собственных способностей и потребностей.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

Итоговый контроль по учебной дисциплине:

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОПД.15 Эффективное поведение на рынке труда завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 1.4. Организовывать подготовку и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления 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;
- приготовления полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной 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 гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;
- требования к безопасности хранения качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- особенности и традиции национальных кухонь.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		Учебная			
		всего часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов				
Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	83	40	14	-	-	20	
Раздел 2.	69	34	6	-	-	20	

Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						
Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	80	45	8	-	-	20
Раздел 4. Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов для блюд национальных кухонь.	47	16	2	-	-	22
Учебная практика	144			144		
Всего:	390	134	30	144	-	82

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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 временный 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 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 из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
		Обучение по МДК, час.		Практики			
		всего часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
Учебная	Производственная						
Раздел 1. Организация производства	62	40	24	-	-	22	
Раздел 2. Товароведно-технологическая характеристика сырья	86	38	48	-	-	46	
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, птицы, мяса	62	38	48	-	-	46	
Раздел 4. Холодные блюда и закуски лечебного питания	28	10	18	-	-	12	
Раздел 5. Метода контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	16	16				8	
Производственная практика	180				180		
Всего:	434	232	132		180	116	

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики		
		Обучение по МДК, час.	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	140	75	39	-	-	20
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	157	75	39	-	-	37
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	157	75	39	-	-	37
Раздел 4. Организовывать и проводить	179	77	39	-	-	57

приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) - птицы.						
Учебная практика	180			180		
Всего:	633	302	156	180		151

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК544. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		Учебная	Производственная		
		всего часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов				
Раздел 1. Организация производства	26	18	8	-	-	27	
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	16	16	-	-	-	32	
Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	246	148	98		-	32	
Производственная практика	144				144		
Всего:	288	182	106		144	91	

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 десертов

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		Учебная			
		всего часов	в том числе				
лабораторных и практических занятий, часов							
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	353	234	122	-	-	119	
Учебная практика				72			
Всего:	288	182	106	72	144	91	

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 06.Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.Организация работы структурного подразделения разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК):

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 утверждённую учетно-отчетную документацию.

иметь практический опыт: иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
		всего часов					
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	144	100	42	-	36	44	
Производственная практика				-	36		
Всего:	144	100	42	-	36	44	

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 07.Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер» разработана на основе Федерального государственного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования; учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

ПК 7.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

ПК 7.4. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

иметь практический опыт: Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;

Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;

Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции,

требования к личной гигиене персонала;

Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;

Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
		Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
		Обучение по МДК, час.		в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
		всего часов					
МДК.07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер»	324	216	96	-	-	108	
Учебная практика				144			
Производственная практика					108		
Всего:	324	216	96	144	108	108	

Итоговый контроль по профессиональному модулю

Изучение профессионального модуля ПМ.07 Теоретическая подготовка по профессии «Кондитер» завершается подведением итогов в форме квалификационного экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

