**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей для спе-  
циальности**

1. **Технология продукции общественного питания**

**Общеобразовательные учебные дисциплины**

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 01 Русский язык и литература**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общеобразовательной и относится к базовым учебным дис­циплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

* ***метапредметные:***
* общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной дея­тельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно­научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организацион­ных задач в процессе изучения русского языка;
* ***предметные*:**
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диало­гические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной

(на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сфе­рах общения;

* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной

речью;

* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной

и скрытой, основной и второстепенной информации;

* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефе­ратов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выра­жать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргумен тированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведе­нии, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литерату­ры.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **293** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 195 часов;
* самостоятельной работы обучающегося - 98 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***293*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***195*** |
| в том числе: |  |
| - лекции | ***-*** |
| - практические работы | ***-*** |
| - контрольные работы | ***-*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***98*** |
| в том числе: |  |
| Виды самостоятельной работы: |  |
| ***выполнение домашнего задания,*** | ***22*** |
| ***подготовка реферата,*** | ***22*** |
| ***подготовка презентаций,*** | ***22*** |
| ***подготовка опорного конспекта по темам*** | ***10*** |
| ***самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литера-*** |  |
| ***туры*** | ***10*** |
| ***подготовка к экзамену*** | ***12*** |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 02 Родной язык**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина является общеобразовательной и относится к базовым учебным дис­циплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами сле­дующих результатов:

***личностных:***

***•*** идентичность в поликультурном социуме, чувство причастности к историко- культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служе-

нию Отечеству, его защите;

* уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;
* формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором националь­ного самоопределения;
* воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, прожива­ющих в Российской Федерации.
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соот­ветствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
* приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чув­ствам, религиозным убеждениям.
* нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценно­стей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и со­трудничать для их достижения;
* принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелатель­ное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказы­ваний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных ком­муникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

***метапредметн ых:***

* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­

ниманием), говорением, письмом;

* владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точ­ку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно­исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной дея­тельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно­научных текстов, справочной литературы, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных:***

* расширение и систематизация научных знаний о языке, его единицах и категориях; осознание взаимосвязей его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики;
* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диало­гические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых

учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

* формирование навыков проведения различных видов анализа слова, синтаксическо­го анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста;
* обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема ис­пользуемых в речи грамматических языковых средств для свободного выражения мыслей и чувств в соответствии с ситуацией и стилем общения;
* овладение основными нормами литературного языка (орфоэпическими, лексически­ми, грамматическими, орфографическими, пунктуационными, стилистическими), нормами ре­чевого этикета; приобретение опыта использования языковых норм в речевой практике при со­здании устных и письменных высказываний;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скры­той, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, ре­фератов, сочинений различных жанров;
* использование коммуникативно-эстетических возможностей русского языка;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собствен­ной речью.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **59 часов**, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов;
* самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем ча­сов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***59*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | ***39*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия |  |
| контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | ***20*** |
| Виды самостоятельной работы: |  |
| ***выполнение домашнего задания,*** | ***10*** |
| ***подготовка реферата,*** | ***5*** |
| ***подготовка презентаций*** | ***5*** |
| Промежуточная аттестация в форме **зачета91 семестр) и дифференцированного заче-** | |
| **та (2 семестр)** |  |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 03 Иностранный язык**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.

* 1. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

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

* ***личностных:***
* 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;
* ***метапредметных:***
* 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;
* ***предметных:***
* 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов,

в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
* самостоятельной работы обучающегося - 59 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***176*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***117*** |
| в том числе: |  |
| - практические работы | ***117*** |
| - контрольные работы | ***-*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***59*** |
| в том числе: |  |
| ***выполнение домашних заданий,*** | ***14*** |
| ***подготовка рефератов,*** | ***12*** |
| ***подготовка презентаций,*** | ***12*** |
| ***подготовка опорного конспекта по темам*** | ***8*** |
| ***самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литера-*** |  |
| ***туры*** | ***10*** |
| ***подготовка к зачету*** | ***3*** |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образо­вательной программы:** дисциплина входит в образовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дис­циплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• ***личностных:***

* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформиро­ванность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной де­ятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионально­го цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяже­нии всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельно­сти;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образователь­ной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельно­сти;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• ***метапредметных:***

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельно­сти; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использо­вать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов дея­тельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятель­ности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятель­ности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной дея­тельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, но­вых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***•предметных:***

* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на мате­матическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как 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 приемами 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 геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; 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, статистических закономерностях в реальном мире, 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.

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

Максимальная учебная нагрузка - **351** час Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 234 часа Самостоятельная работа обучающегося - 117 часов

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **351** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **234** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:** | **117** |
| подготовка к занятиям | ***39*** |
| проработка конспектов занятий | ***43*** |
| подбор и проработка дополнительной литературы | ***20*** |
| подготовка сообщений, рефератов | ***10*** |
| подготовка к промежуточной аттестации | ***5*** |
| Промежуточная аттестация в форме зачета **(1 семестр) и экзамена (2 семестр)** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 04 История**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образова­тельной программы:** дисциплина относится к базовым учебнымдисциплинам общеобразова­тельного цикла.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины**

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

* **личностных:**
* сформированность российской гражданской идентичтности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным сим­волам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российско­го общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценно­сти;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню разви­тия исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном месте;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общече­ловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к са­мостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способ­ность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.
* **метапредметных:**
* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятель­ности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; исполь­зовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов дея­тельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятель­ности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной дея­тельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поис­ку методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной дея­тельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информа­ции, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение использовать средства информационных и 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 самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.
* **предметных:**
* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представ­лениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с при­влечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискус­сии по исторической теме.

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

максимальная обязательная учебная нагрузка обучающегося - 176 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 117 часов самостоятельной работы обучающегося - 59 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***176*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***117*** |
| в том числе: |  |
| - практические работы | ***-*** |
| - контрольные работы | ***-*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***59*** |
| в том числе: |  |
| Виды самостоятельной работы: |  |
| ***выполнение домашнего задания,*** | ***12*** |
| ***подготовка рефератов,*** | ***8*** |
| ***подготовка презентаций,*** | ***12*** |
| ***подготовка опорного конспекта по темам*** | ***14*** |
| ***самостоятельное изучение отдельных тем, параграфов учебной литера-*** |  |
| ***туры*** | ***10*** |
| ***подготовка к зачету*** | ***3*** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 05 Физическая культура**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

• ***личностных:***

* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопреде­лению;
* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологиче- ской 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 профессионально­оздоровительных 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 ситуация 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 по­знавательной, 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).

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов; практические занятия обучающихся - 113 часов; самостоятельная работа обучающихся - 59 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***176*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| в том числе: |  |
| - практические занятия |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***59*** |
| в том числе: |  |
| 1. Изучить правила поведения в кабинете физического воспитания под | 2 |
| подпись обучающегося. |  |
| 2. Техника бега на средние и длинные дистанции, бега с препятствиями. | 2 |
| 3. Изучить систему Купера по определению физического развития и фи- | 2 |
| зической подготовленности по возрастам. |  |
| 4. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты. | 2 |
| 5. Прыжки в длину с разбега. | 2 |
| 6. Изучить правильное поведение в спортивном зале. | 2 |
| 7. Выполнение атакующих ударов (боковые, прямые, обманные). | 2 |
| 8. Выполнение подачи мяча в прыжке. | 2 |
| 9. Блокирование индивидуальное, групповое. | 2 |
| 10. Занятия в спортивных секциях. | о |
| 11. Изучить технику безопасности в спортивном зале №2. | 2 |
| 12. Совершенствование техники ведения мяча с высоким отскоком, низ- | 2 |
| ким отскоком. | 2 |
| 13. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину | 2 |
| различными способами. | 2 |
| 14. Общеразвивающие упражнения на развитие ловкости. | 2 |
| 15. Жонглирование мячей двумя руками. | 2 |
| 16. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку. | О  2 |
| 17. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой. |  |
| 18. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге. | 2 |
| 19. Броски одной рукой. | 2 |
| 20. Упражнение беговые с ускорением на месте. | 2 |
| 21. Упражнение на развитие гибкости. | 2 |
| 22. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами. | 2 |
| 23. Передачи мяча с одним касанием. | О  2 |
| 24. Техника игры вратаря. |  |
| 25. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| игровых видов спорта» (по выбору). | 2 |
| 26. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении. | 3 |
| 27. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ. | 3 |
| 28. ОРУ для развитие координации. | 2 |
| 29. Комплекс упражнений для развитие силы, выносливости. | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 06 Основы безопасности жизне­деятельности**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

* **личностных:**
* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечиваю­щих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
* **метапредметных**:
* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализи­ровать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать по­следствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному пове­дению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспе­чении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повсе­дневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, по­нимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные со­циальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по харак­терным признакам их появления, а также на основе анализа специальной

информации, получаемой из различных источников;

* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: при­нимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

-формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проек­тировать модели личного безопасного поведения;

* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дис­куссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуаци­ях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и фи­зические нагрузки;

**• предметных:**

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и госу­дарства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого факто­ра;
* получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, тер­роризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обес­печения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситу­аций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на прак­тике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различ­ных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: за­конодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отноше­ний, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, осо­бенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной служ­бы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадав­шим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), вклю­чая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

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

максимальной учебной нагрузки студента - **117** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 78 часов; самостоятельной работы студента - 39 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **39** |
| в том числе: |  |
| ***выполнение домашнего задания,*** | ***15*** |
| ***написание эссе*** | ***2*** |
| ***работа с литературой (составление конспекта)*** | ***10*** |
| ***подготовка сообщений,*** | ***6*** |
| ***подготовка презентаций,*** | ***4*** |
| ***подготовка к зачету*** | ***2*** |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированных зачетов в 1 и 2 семестрах** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 08 Астрономия**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на фор­мирование у обучающихся:

* понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
* знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселен­ной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
* умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами опре­деления местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
* познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
* умения применять приобретенные знания для решения практических задач повсе­дневной жизни;
* научного мировоззрения;
* навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений со­временной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

* ***личностных:***

—сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уров­ню развития астрономической науки;

* устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
* умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
* ***метапредметных:***
* умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск ана­логов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
* умение использовать различные источники по астрономии для получения достовер­ной научной информации, умение оценить ее достоверность;

—владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные об­суждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

* ***предметных:***

—сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

* понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
* владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
* сформированность представлений о значении астрономии в практической деятель­ности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
* осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического про­странства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Объем рабочей программы 59 часов

самостоятельной работы 20 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 59 часов, в том числе:

всего занятий 39 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 59 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 59 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 39 |
| -практические занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающихся | 20 |
| в том числе: |  |
| - составление презентации | 3 |
| - составление кроссворда | 2 |
| - выполнение индивидуальных проектов | 10 |
| - подготовка к дифференцированному зачету | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме **зачета(1 семестр) и дифферен-** |  |
| **цированного зачета (2 семестр)** |  |

**Учебная дисциплина ОУД. 09 Физика**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной програм­мы:** дисциплина входит в образовательный цикл и относится к базовым учебным дисциплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дис­циплины:**

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 повышения 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;

**метапредметных:**

* 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.

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

Максимальная учебная нагрузка - **117 часов** Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 78 часов Самостоятельная работа обучающегося - 39 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***117*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *78* |
| в том числе: |  |
| - лабораторные работы |  |
| - практические занятия | *-* |
| - контрольные работы | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***39*** |
| в том числе: |  |
| подготовка к контрольной работе | *10* |
| решение задач | *11* |
| подготовка к зачету | *4* |
| подготовка опорного конспекта | *10* |
| подготовка реферата | *4* |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 10 Обществознание (включая**

**экономику и право)**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

**• 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 законом.

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

* характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные при­знаки, закономерности развития;
* анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их об­щие черты и различия;
* устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изу­ченных социальных явлений, и обществоведческими терминами и понятиями;
* объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социаль­ных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институ­тов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
* раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия гумани­тарных наук;
* осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных зна­ковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд);
* извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно­популярных, 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 приобретённых обществоведческих знаний собствен­ные суждения и аргументы по определённым проблемам;
* подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной пробле­матике;
* применять социально- экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

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

**знать/понимать**

* биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

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 гуманитар­ных наук;
* осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных зна­ковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадап­тированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
* оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, ор­ганизации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
* формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собствен­ные суждения и аргументы по определенным проблемам;
* подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной пробле­матике;
* применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

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

-успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

* совершенствования собственной познавательной деятельности;

-критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и мас­совой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования со­бранной социальной информации;

-решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельно­сти;

-ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной граждан­ской позиции;

-предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

-оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

-реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения граждан­ских обязанностей;

-осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **234** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 78 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 234 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 156 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 78 |
| в том числе: |  |
| ***выполнение домашнего задания,*** | ***28*** |
| ***написание эссе*** | ***4*** |
| ***работа с литературой (составление конспекта)*** | ***10*** |
| ***подготовка сообщений,*** | ***16*** |
| ***подготовка презентаций,*** | ***14*** |
| ***подготовка к зачету*** | ***6*** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 11 Химия**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины**:

**личностные:**

* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обра­щении с химическими веществами, материалами и процессами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной химической науки и химических тех­нологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессио­нальной деятельности;

**метапредметные:**

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

**предметные:**

* сформированность представлений о месте химии в современной научной картине ми­ра; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и зако­номерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблю­дением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
* сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
* владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
* сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **-** 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 39 часов.

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **117** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **78** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 6 |
| лабораторные работы | - |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **39** |
| в том числе: |  |
| - составление плана - конспекта | 8 |
| - составление таблиц | 4 |
| - составление уравнений реакций | 10 |
| - решение задач | 12 |
| - подготовка к экзамену | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** | |

**Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД. 12 Биология**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образова­тельной программы:** дисциплина входит в образовательный цикл и относится к базовым учеб­ным дисциплинам.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины- требования к результатам освоения дис­циплины:**

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

* ***личностные:***
* сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отече­ственной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
* понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы дея­тельности человека;
* способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
* владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию ин­формации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в про­фессиональной сфере;
* способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами то­лерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
* готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий ава­рий, катастроф, стихийных бедствий;
* обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экс­периментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
* способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятель­ности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и дру­гих заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил по­ведения в природной среде;
* готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других

заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

* ***метапредметные:***
* осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание моти­вацией к осуществлению профессиональной деятельности;

студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.

* повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и про­тиворечивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками ин­формации;
* способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с ис­пользованием современных информационно-коммуникационных технологий;
* способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
* умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельно­сти людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; прово­дить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропо­генных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* способность применять биологические и экологические знания для анализа приклад­ных проблем хозяйственной деятельности;
* способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно­научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
* способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотех­нологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• ***предметные:***

* сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамот­ности для решения практических задач;
* владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми при биологиче­ских исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
* сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, ре­шать элементарные биологические задачи;
* сформированность собственной позиции по отношению к биологической информа­ции, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их ре­шения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **59** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов; самостоятельной работы обучающегося **- 20** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **59** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **39** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **20** |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над написанием рефератов | 4 |
| составление плана - конспекта | 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| подготовка сообщений | 4 |
| составление таблиц | 4 |
| подготовка к зачёту | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** |  |

**Общеобразовательная учебная дисциплина УД. 01 Информационные**

**технологии**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре** программы подготовки специалистов среднего звена**:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к дополнитель­ным учебным дисциплинам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информационные технологии» 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 информационно­коммуникационных компетенций;

***метапредметн ых:***

* 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 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 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов,

из них самостоятельной работы обучающегося - 39 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 117 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| в том числе: |  |
| практические работы | - |
| лабораторные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 39 |
| в том числе: |  |
| выполнение домашних заданий | 10 |
| проработка конспектов занятий | 10 |
| подготовка к практическим работам | 14 |
| подготовка к промежуточной аттестации | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образо­вательной программы:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально­экономическому циклу и нацелена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения.
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**
* 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 представления о философии как специфической области знания, о фило­софских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человече­ского сознания и особенностях его проявления в современном обществе;
* освоение систематизированных знаний о развитии философии;
* овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализ информации;
* формирование понятий о соотношении духовных и материальных ценностей, их ро­ли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации

В результате изучения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся **дол­жен:**

**знать**:

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

**уметь**:

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

Дисциплина направлена на формирование общих компетенций ОК 1 - 9:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **58** часов, в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося - **10** часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **58** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| в том числе: |  |
| лекции |  |
| практические занятия | 8 |
| **Самостоятельная работа студента (всего)** | **10** |
| в том числе: |  |
| - подготовка сообщений; | 2 |
| - конспектирование материала по темам; | 2 |
| - работа с учебной литературой; | 2 |
| - работа с Интернет-ресурсами; | 2 |
| - выполнение творческого задания. | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОГСЭ. 02 История**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образо­вательной программы:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально­экономическому учебному циклу.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

**уметь**:

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

Дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1. - 9:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

максимальная обязательная учебная нагрузка студента - 58 часов обязательная аудиторная учебная нагрузка студента -48 часов самостоятельной работы студента - 10 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **58** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| в том числе: |  |
| - практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **10** |
| в том числе: |  |
| - выполнение домашних заданий | 6 |
| - работа с конспектом лекций | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОГСЭ. 03 Иностранный язык**

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебно­му циклу.

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

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

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

**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.

Дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций: ОК 1 - 9:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 190 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 28 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид учебной работы*** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **190** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **162** |
| в том числе: |  |
| - практические работы | 54 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **28** |
| в том числе: |  |
| проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической ли­тературы | 10 |
| повторение грамматического материала | 10 |
| выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, подготовка материала для монологической, диалогической речи | 8 |
| Промежуточная аттестация в форме **зачетов и дифференцированных зачетов** | |

**Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

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

**уметь:**

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

Изучение дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций ОК 2, 3,

6:

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **324** часа, в том числе; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **162** часа; самостоятельной работы обучающегося **162** часа.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем ча­сов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **324** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **162** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 150 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **162** |
| в том числе: |  |
| **1. Изучить правила поведения в кабинете физического воспитания под подпись обучающегося.** | **4** |
| *2.* **Техника бега на средние и длинные дистанции, бега с препятствиями.** | **4** |
| **3. Изучить систему Купера по определению физического развития и физической подготовленно-** |  |
| **сти по возрастам.** | **4** |
| **4. Выполнение комплекса упражнений для развития быстроты.** | **6** |
| **5. Прыжки в длину с разбега.** | **6** |
| **6. Изучить правильное поведение в спортивном зале.** | **6** |
| **7. Выполнение атакующих ударов (боковые, прямые, обманные).** | **6** |
| **8. Выполнение подачи мяча в прыжке.** | **6** |
| **9. Блокирование индивидуальное, групповое.** | **6** |
| **10. Занятия в спортивных секциях.** | **6** |
| **11. Изучить технику безопасности в спортивном зале №2.** | **6** |
| **12. Совершенствование техники ведения мяча с высоким отскоком, низким отскоком.** | **6** |
| **13. Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину различными способами.** | **6** |
| **14. Общеразвивающие упражнения на развитие ловкости.** | **6** |
| **15. Жонглирование мячей двумя руками.** | **6** |
| **16. Быстрые короткие передачи правой и левой рукой через стенку.** | **6** |
| **17. Ведение теннисного мяча правой и левой рукой.** | **6** |
| **18. Бег на месте. Прыжки вправо и влево на одной ноге.** | **6** |
| **19. Броски одной рукой.** | **6** |
| **20. Упражнение беговые с ускорением на месте.** | **6** |
| **21. Упражнение на развитие гибкости.** | **6** |
| **22. Выполнение ударов по мячу ногой, головой различными способами.** | **6** |
| **23. Передачи мяча с одним касанием.** | **6** |
| **24. Техника игры вратаря.** | **4** |
| **25. Подготовка сообщения по теме: «История возникновения и развития игровых видов спорта»** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **(по выбору).** | **4** |
| **26. Выполнение строевых упражнений на месте и в движении.** | **4** |
| **27. Составление и выполнение комплекса УГГ и ОРУ.** | **6** |
| **28. ОРУ для развитие координации.** | **6** |
| **29. Комплекс упражнений для развитие силы, выносливости.** | **6** |
| Промежуточная аттестация в форме **зачетов и дифференцированных зачетов** | |

**Учебная дисциплина ЕН. 01 Математика**

1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

* решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
* применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессио­нальной деятельности;

**знать:**

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

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 99 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 66 часов.

Самостоятельная работа обучающегося - 33 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. **Объём учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **99** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка *(всего)*** | **66** |
| в том числе: |  |
| - практические занятия | 26 |
| - контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | **33** |
| в том числе: |  |
| Проработка конспекта лекций. Работа с учебным материалом. От­веты на контрольные вопросы. | 8 |

|  |  |
| --- | --- |
| Решение задач. | 12 |
| Подготовка тематических рефератов | 5 |
| Самостоятельное изучение тем | 3 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 5 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачёта** | |

**Учебная дисциплина ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный

цикл.

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

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

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

**знать:**

* принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
* особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* методы экологического регулирования;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
* понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;
* охраняемые природные территории.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 52 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 33 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 21 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) ***(если предусмотрено)*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 19 |
| в том числе: |  |
| - подготовка сообщений и докладов | 6 |
| - выполнение индивидуальных проектов | 9 |
| - подготовка к дифференцированному зачету | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** |  |

**Учебная дисциплина ЕН. 03 Химия**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный

цикл.

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

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

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

**знать:**

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

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 161 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 109 часов; самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 161 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 109 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) ***(если предусмотрено)*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:** | 52 |
| **-** самостоятельная работа над написанием рефератов, докладов, сообще- | 4 |
| ний; | 2 |
| - составление ответов на вопросы и задания; | 10 |
| - составление формул и уравнений реакций; | 9 |
| - решение задач; | 3 |
| - составление схем и таблиц; | 3 |
| - оформление отчетов по практическим работам; | 2 |
| **-** работа над индивидуальным проектом; | 5 |
| - подготовка к экзамену | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** |  |

**Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной

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

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

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

**знать:**

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

одежде;

* правила личной гигиены работников пищевых производств.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 50 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 33 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) ***(если предусмотрено)*** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:** | 17 |
| Сообщение «Основоположники микробиологии». | 1 |
| Презентация «Характеристика микроорганизмов» | 1 |
| Презентация «Пищевые инфекции» | 1 |
| Реферат «Ботулизм» | 2 |
| Доклад «Микробиологический контроль производства» | 2 |
| Доклад «Дезинсекция и дератизация на предприятии» | 2 |
| Сообщение «Профилактическая вакцинация населения» | 2 |
| Презентация «Вредные привычки» | 1 |
| Презентация «Спецодежда работников пищевого производства» | 1 |
| Слайд-альбом «Гельминтозы» | 1 |
| Реферат «Санитарные требования к посуде, таре» | 1 |
| Подготовка к экзамену | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** |  |

**Учебная дисциплина ОП.02 Физиология питания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

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

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

**знать:**

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания.

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 50 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 33 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 17 |
| в том числе: |  |
| ***рефераты по темам:*** |  |
| «Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему» | 1 |
| «Защитные компоненты пищевых продуктов» | 1 |
| «Вредные компоненты пищи» | 1 |
| «Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях обще- |  |
| ственного питания» | 1 |
| «Особенности пищевого рациона при заболеваниях пищеварительного |  |
| тракта, печени, почек» (по согласованию с преподавателем) | 2 |
| ***доклады по темам:*** |  |
| «Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке», | 2 |
| «Анализ альтернативных диет» | 2 |
| ***компьютерные презентации по темам:*** |  |
| «Обмен веществ в организме человека» | 2 |
| «Особенности пищевых рационов отдельных групп населения» (по согла- |  |
| сованию с преподавателем) | 1 |
| Подготовка к экзамену | 4 |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | |

**Учебная дисциплина ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной

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

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

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

**знать:**

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

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций

ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 50 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 33 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 17 |
| в том числе: |  |
| - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специ- |  |
| альной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, | 10 |
| составленным преподавателем); |  |
| - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготов- |  |
| ка к их защите | 4 |
| - подготовка к дифференцированному зачету | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

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

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

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

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

Изучение данной дисциплины направленно на формирование следующих компетенций

ОК 1- 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв­

лять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов; самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 99 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 66 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 22 |
| **Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:** | 33 |
| - создание компьютерных презентаций; | 8 |
| - поиск информации на Web-сайтах и с помощью поисковых систем |  |
| в Интернет; | 6 |
| - подготовка практических работ к защите с использованием мето- |  |
| дических рекомендаций преподавателя | 10 |
| - подготовка рефератов; | 3 |
| - выполнение индивидуального (проектного) задания. | 6 |
| *Промежуточная аттестация в форме* ***дифференцированного зачета*** | |

**Учебная дисциплина ОП. 05 Метрология и стандартизация**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний со­ставных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, приобретения умений применять знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также фор­мирование компетенций.

**Задачи** освоения учебной дисциплины:

* усвоение основных понятии:
* изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии;
* освоение умений работы с нормативными документами; перевода внесистемных еди­ниц в системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответ­ствия;
* применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
* оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной

базой;

* использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
* приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими - стан­дартами и международной системой единиц СИ;

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабри-

катов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105часов; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 105 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 70 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 26 |
| контрольные работы |  |
| курсовая работа (проект) ***(если предусмотрено)*** |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 35 |
| в том числе: |  |
| Самостоятельное освоение тем: |  |
| 1. История возникновения стандартизации в России. 2. Цели, задачи международного и регионального сотрудничества в обла- | 4 |
| сти стандартизации. Формы сотрудничества. | 4 |
| 3.Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. | 4 |
| 4.Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК. | 2 |
| 5.Европейские региональные стандарты. | 2 |
| Рассмотрите взаимосвязь принципов и методов.  Подготовка доклада на тему: «Связь Госстандарта России с международ­ными, европейскими организациями по стандартизации и странами юго­восточной Азии» | 8 |
|  |
| Подготовка к занятиям с использованием конспекта лекций и различных |  |
| источников; | 11 |
| Подготовка к практическим занятиям по раздаточному материалу. Работа со словарями, составление глоссария. |
|  |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

Учебная дисциплина ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в обла­сти правового регулирования деятельности, приобретение умений использовать федеральные законы и другие нормативные документы в условиях, моделирующих профессиональную дея­тельность, а также формирование компетенций.

**Задачи** освоения учебной дисциплины:

* усвоение основных понятии в области гражданского, трудового и административно­го права:
* изучение действующей законодательной и нормативной базы профессиональной де­ятельности;
* рассмотрение видов договоров и порядка их составления
* приобретение умений использовать нормативные документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.

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

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

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

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

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих

компетенций ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **66** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **44** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 26 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **22** |
| в том числе: |  |
| Охарактеризуйте назначение Государственной системы документаци- |  |
| онного обеспечения управления (ГСДОУ). Изучите функции документов |  |
| и дайте их характеристику. | 2 |
| Разработайте схему классификации документов по разным признакам. | 1 |
| Сравните разные виды документов по назначению, содержанию и |  |
| оформлению. | 1 |
| Изучите правила проектирование бланков и спроектируйте один |  |
| бланк (по заданию преподавателя). | 1 |
| Рассмотрите состав, оформление, изготовление, хранение бланков ор- |  |
| ганизации. | 1 |
| Укажите понятие, назначение и виды бланков документа. | 1 |
| Рассмотрите состав и оформление реквизитов бланков документов. | 1 |
| Составьте в виде таблицы характеристику разных видов справочно- |  |
| информационных документов по составу, требованиям к оформлению. | 1 |
| Изучите порядок оформления документов разных типов. | 1 |
| На основании требований Гражданского кодекса (ч. 2) разработайте |  |
| примерную форму договора купли-продажи. | 1 |
| Изучите претензионно-исковую документацию и правила оформления |  |
| претензионных писем. | 2 |
| Изучите требования к оформлению исковых заявлений и составьте |  |
| одно исковое заявление. | 1 |
| Составьте схему структуры документооборота. | 1 |
| Укажите документы, регламентирующие организацию документообо- |  |
| рота. | 1 |
| Укажите места регистрации документов. | 1 |
| Изучите порядок передачи дел в архив или уничтожения документов, |  |
| правила оформления или составления описи дел. | 1 |
| Изучите порядок хранения документов в электронной почте. | 1 |
| Оформите основные реквизиты организационно-распорядительных |  |
| документов с помощью ПЭВМ. | 1 |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

* освоение основных знаний об экономической деятельности людей, экономике Рос­сии;
* развитие экономического мышления, потребности в получении экономических зна­ний;
* воспитание ответственности за экономические решения, уважения к труду и пред­принимательской деятельности;
* овладение умением подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
* формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

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

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

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

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

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 33 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **50** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **33** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе: |  |
| Проработка конспектов занятий, подготовка сообщений или презентаций |  |
| с использованием дополнительной литературы и ресурсов Интернета. | 4 |
| Подготовка к защите отчетов по практическим занятиям. | 10 |
| Подготовка реферата по теме: «Деловой этикет» | 1 |
| Подготовка реферата по теме: «Рыночная цена товара» | 1 |
| Составить схему модели маркетинга ПОП. | 1 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 08 Охрана труда**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

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

* выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им рис­ки, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной дея­тельности;
* использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с ха­рактером выполняемой профессиональной деятельности;
* участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
* проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктиро­вать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требо-

ваний охраны труда;

* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
* вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее за­полнения и условия хранения;

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

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

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих

компетенций ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **34** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 11 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе: |  |
| - работа над конспектом лекций | 10 |
| - подготовка рефератов, презентаций | 7 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной.

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

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

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно опре­делять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной служ­бы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной дея­тельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;

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

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

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы

Объем часов

|  |  |
| --- | --- |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **105** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **70** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 29 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **35** |
| в том числе: |  |
| - подготовка сообщений, рефератов, презентаций | 3 |
| - выполнение домашних заданий | 4 |
| - внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора дидак­тического материала | 2 |
| - проработка конспекта лекции, учебной литературы и Интернет источни- | 3 |
| - подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам | 3 |
| - подготовка к практическим занятиям с использованием конспекта, учеб­ных пособий, составленных преподавателями | 8 |
| - работа с источниками информации (подготовка конспекта) | 6 |
| - индивидуальные задания | 3 |
| - написание эссе и творческих работ | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 10 Организация обслуживания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

Цель изучения дисциплины - формирование знаний и умений в области теоретических основ организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных органи­зационно - правовых форм, типов и классов, формированию общих и профессиональных ком­петенций: ОК 1-9 ,ПК 6.1, 6.3, 6.8, 6.9.

Дисциплина дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запроса­ми регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении ряда тем об­щепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей:

* Санитария и питание в пищевом производстве;
* Информационные технологии в профессиональной деятельности;
* Метрология, стандартизация;
* Основы экономики, менеджмента и маркетинга
* Организация процесса приготовления;
* Организация работы структурного подразделения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

-обслуживать и оказывать услуги с учетом запросов различных категорий потребите­лей;

-применять современные технологии, формы методов обслуживания;

* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслужива­нию;
* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного пита­ния;
* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использо­ванием различных методов и приемов подачи блюд и напитков техники подачи продукции их сервис - бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
* осуществлять расчет с посетителями;
* принимать рациональные управленческие решения;
* применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной дея­тельности;
* регулировать конфликтные ситуации в организации;
* определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с зака­зом и установленными требованиями;
* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирова­ние потребителей;
* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания(прибыль, рен­табельность, повторную посещаемость);
* выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представ­лять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг обще­ственного питания;
* этапы процесса обслуживания;
* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания раз­ных типов и классов;
* специальные виды услуги формы обслуживания, специальное оборудование для об­служивания в организациях общественного питания;
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей , методы и приемы по­дачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис -бара, приемы сбора использован­ной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.
* цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и сти­ли управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
* психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятель­ности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления професси­ональным поведением;
* требования к обучающему персоналу, особенности обслуживания в организациях об­щественного питания разных типов и классов;
* специальные виды услуг и формы обслуживания;
* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
* критерии и показатели качества обслуживания;

Освоенные умения и знания способствуют формированию профессиональных и общих компетенций ОК 1 - 9, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **99** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **66** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **33** |
| в том числе: |  |
| Работа с дополнительной литературой | 4 |
| Проработка конспектов занятий | 4 |
| Оформление и защита презентаций | 4 |
| Работа с дополнительными источниками информации | 4 |
| Работа с основной учебной литературой | 10 |
| Решение задач | 7 |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** | |

**Учебная дисциплина ОП. 11 Основы композиции, специальное рисование и лепка**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

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

-выполнять рисование геометрических фигур, геометрических орнаментов; -компоновать рисунок;

-передавать характер формы, перспективных сокращений, светотеневых отношений; -рисовать с натуры, лепить, выполнять макеты тортов.

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

-основы изобразительной грамоты, виды орнаментов;

-понятие о ритме и мотиве;

-закономерность расположения предметов в пространстве, перспективное сокращение; -композицию рисунка, понятие о светотени;

-особенности рисования с натуры, средства композиции, особенности лепки; -последовательность изготовления макетов тортов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа; самостоятельной работы обучающегося 41 час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **123** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **82** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 40 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **41** |
| в том числе: |  |
| Презентация «Орнаменты народов мира» | 2 |
| Презентация «Орнаменты народов Севера» | 2 |
| Подбор рисунков с видами растений, цветов, птиц, животных | 2 |
| Выполнение фрагмента геометрического орнамента | 2 |
| Выполнение композиции с элементами растительного орнамента | 2 |
| Презентация «Украшение пирожных и тортов лепными фигурками» | 2 |
| Слайд-альбом «Мини-пирожные», | 2 |
| Слайд - альбом «Детские торты» | 4 |
| Подбор иллюстраций с видами растений, цветов, птиц, животных | 5 |
| Слайд-альбом «Фигурные торты», «Новогодний торт», «Декорирова- | 8 |
| ние тортов» |  |
| Проектное макетирование фигурного тематического торта | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета** | |

**Учебная дисциплина ОП. 12 Технология и организация специальных видов питания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных катего­рий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

-классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

-виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового

белья;

-правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

-характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

-порядок предоставления различных услуг;

-организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;

-требования к обслуживающему персоналу.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **105** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **70** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **35** |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 4 |
| Работа с конспектом лекций и учебной литературой | 10 |
| Выполнение домашних заданий по составлению и обоснованию меню |  |
| специального питания | 11 |

**Учебная дисциплина ОП. 13 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

6 4

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Решение ситуационных задач Подготовка к зачету

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

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

* распознавать разные виды технологического оборудования организаций обществен­ного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
* соблюдать правила охраны труда;
* предупреждать профессиональный травматизм и профзаболевания;
* использовать противопожарную технику.

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

-классификацию оборудования, характеристики отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 150 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 100 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 50 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 10 |
| Работа с конспектом лекций и учебной литературой | 20 |
| Выполнение домашних заданий по обоснованию оснащения оборудо- |  |
| ванием предприятий общественного питания | 16 |
| Подготовка к зачету | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 14 Технология и организация централизованного производства

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные нормативные и технические документы в области организации производ­ства на предприятиях общественного питания;

* способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

уметь:

* разрабатывать концепцию предприятия общественного питания;
* анализировать и оценивать результативность деятельности производства;
* организовывать документооборот по производству на предприятии питания; владеть:
* навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования произ­водства продукции общественного питания.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 4 |
| Работа с конспектом лекций и учебной литературой | 11 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 15 Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* методы осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации о методах оценки свойств сырья и продуктов питания с использованием различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компью­терных и сетевых технологий;
* методы измерения и наблюдения, составления описания проводимых исследований свойств сырья и продуктов питания, анализа результаты исследований и использования их при написании отчетов и научных публикаций;

уметь:

* осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации о методах оценки свойств сырья и продуктов питания с использованием различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
* проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований свойств сырья и продуктов питания, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

владеть:

* навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации о мето­дах оценки свойств сырья и продуктов питания с использованием различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компью­терных и сетевых технологий;
* навыками измерения и наблюдения, составления описания проводимых исследований свойств сырья и продуктов питания, анализа результаты исследований и использования их при написании отчетов и научных публикаций
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 99 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 33 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 14 |
| Работа с конспектом лекций и учебной литературой | 17 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 16 Безопасность продовольственного сырья и продутов питания

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

Цели изучения дисциплины - формирование теоретических знаний об основных пище­вых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах кон­троля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и приобрете­ние практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

Задачи:

* изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания;
* освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и по­казателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания;
* овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на ста­диях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим зако­нодательством;
* изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* основные источники и пути загрязнения пищевой продукции, меры предотвращения;
* основные источники и пути загрязнения пищевой продукции контаминантами, меры предотвращения;
* все источники и пути загрязнения пищевой продукции;

уметь:

* проводить исследования по оценке качества пищевой продукции;
* проводить исследования качества пищевой продукции, определять способы хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;

владеть:

* основными методами оценки качества пищевой продукции;
* современными методами оценки качества пищевой продукции.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 99 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 33 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 14 |
| Работа с конспектом лекций и учебной литературой | 17 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 17 Дегустационный анализ

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать:

* теоретические и практические основы органолептики,
* возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов
* научно обоснованные методы сенсорного анализа,
* экспертную методологию в дегустационном анализе, уметь:
* организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продо­вольственные товары по качественным уровням.
* проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 77 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 26 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций | 6 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 18 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 18 Химические вещества в пищевой промышленности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий;
* способы оценки пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;
* общие закономерности химических, биохимических и микробиологических про­цессов, происходящих при хранении сырья;
* превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее ре­жимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции;
* базовые методы исследовательской деятельности для осуществления качествен­ного и количественного анализа пищевого сырья;

уметь:

* определять химический качественный о количественный состав исследуемого

объекта;

* аргументировано выбирать метод испытания для конкретных задач (ПК-1) владеть:
* навыками проведение эксперимента с проведением соответствующих расчетов и формулировкой выводов;
* базовыми химическими и физико-химическими методами анализа для определения свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов; самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 99 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 33 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 8 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 23 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 19 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у студентов знаний и умений в области анализа систем автоматизации и управления технологическими процессами и в обла­сти информационных технологий.

Задача дисциплины - дать необходимый минимум знаний обучающимся, который поз­волит им эффективно эксплуатировать автоматическое технологическое оборудование и новые информационные технологии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать:

* основы теории автоматического управления и регулирования;
* принципы построения и алгоритмы функционирования систем автоматизации и управления;
* назначение информационных технологий в технологических процессах. уметь:
* анализировать технические системы как объекты управления (автоматизации);
* разрабатывать технические задания на автоматизацию (управление) технических си­стем;
* выбирать необходимые технические и программные средства автоматизации.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов; самостоятельной работы обучающегося 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 57 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 19 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 4 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 13 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 20 Проектирование предприятий общественного пита­ния

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания;

* основные направления реконструкции предприятий питания;
* основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;
* прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;
* современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

уметь:

* разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;
* выполнять технологические расчеты на основе технологических схем торгово­производственного процесса;
* производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;
* технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внед­рением;
* применять технические средства обучения и наглядной агитации;
* использовать нормативно- техническую документацию.

владеть:

* методами определения потребности в предприятиях питания, использования принци­пов размещения сети;
* навыками выполнения элементарных технологических расчетов;
* навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания;
* самостоятельно работать с нормативно- технической документацией, учебной, спра­вочной и патентной литературой.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 69 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 104 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 69 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 35 |

|  |  |
| --- | --- |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 6 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой Выполнение заданий по проектированию и оснащению производствен- | 18 |
| ных помещений | 9 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

Учебная дисциплина ОП. 21 Бухгалтерский учет в общественном питании

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в обла­сти теории бухгалтерского учета, учета товарных операций, денежных средств и расчетных операций, расчетов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продук­ции, приобретение умений применять эти знания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

* усвоение основных понятий в области бухгалтерского учета;
* изучение теории и практики бухгалтерского учета;
* рассмотрение методологических основ ведения бухгалтерского учета;
* приобретение умений оформления документов по движению товарно-материальных ценностей, денежных средств, готовой продукции и других оборотных активов;
* составление расчетов по налогам и определение финансового результата.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должен уметь:

* составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, роводить и оформлять инвентаризацию;
* составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хо­зяйственных операций;
* организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях; порядок проведения и оформления инвентаризации;
* механизм ценообразования на продукцию и услуги.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 107 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 71 час;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 107 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 71 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 6 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 18 |
| Решение задач | 10 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 22 Реклама в общественном питании

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

* осуществлять выбор форм и методов рекламы в средствах массовой информации;
* определять конкретные носители рекламы и их оптимальное сочетание;
* определять основные направления проведения рекламных мероприятий;
* организовать разработку рекламных текстов, плакатов, проспектов, контролировать их качество;
* обеспечивать наглядность, доступность и адресность рекламы
* соблюдать нормы общественной морали и этики, не нарушая правил конкурентной

борьбы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

* цели и общие требования рекламы;
* функции рекламы;
* виды рекламы;
* средства распространения рекламы;

историю развития рекламы и современные рекламные стратегии.

1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 7 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 8 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Учебная дисциплина ОП. 23 Контроль качества продукции общественного пита­ния

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки спе­циалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и является общепро­фессиональной дисциплиной (введена в учебный план за счет часов вариативной части).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных до­кументов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного пита­ния;
* работать с нормативно - правовой базой;
* проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
* выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой про­дукции;
* пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособления­ми;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия в области контроля качества продукции;
* назначения, видов, средств, методов, нормативно -правовую базу проведения кон­троля качества продукции общественного питания
* понятия, виды и методы идентификации
* способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
  1. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час; самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 77 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 51 |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы |  |
| практические занятия | 40 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 26 |
| в том числе: |  |
| Подготовка презентаций, сообщений | 4 |
| Работа с конспектом лекций, учебной и справочной литературой | 6 |
| Подготовка к практическим занятиям | 6 |
| Оформление отчетов по практическим работам | 8 |
| Подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

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

* 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 1.1 - 1.3.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* 1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

блюд;

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

уметь:

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфаб­рикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологиче­ским оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных

блюд;

* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хра­нении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
  1. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального

модуля:

всего - 282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 174 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 58 часов;

учебной практики - 108 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Всего  часов  (макс. учебная нагрузка и практи­ки) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
| Коды профессио- | Наименования | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная  работа  обучающегося | |  |  |
| нальных компе­тенций | разделов професси­онального модуля | Всего,  часов | в т.ч.  лабораторные работы и практические занятия,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая работа,  часов | Учебная,  часов | Производственная (по профилю спе­циальности) |
| i | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ОК 1-9 | Раздел  1. Организация про­изводства полуфаб­рикатов повышенной сложности из ово­щей | 58 | 30 | 10 |  | 8 |  | 20 |  |
| ОК 1-9 ПК 1.1 | Раздел 2. Организа­ция подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 92 | 40 | 10 |  | 20 |  | 32 |  |
| ОК 1-9 ПК 1.2 | Раздел 3. Организа­ция подготовки ры­бы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 68 | 26 | 10 |  | 14 |  | 28 |  |
| ОК 1-9 ПК 1.3 | Раздел 4. Организа­ция подготовки до­машней птицы и пернатой дичи для приготовления сложной кулинарной продукции | 64 | 20 | 10 |  | 16 |  | 28 |  |
|  | Производственная практика (по про­филю специально­сти), | - |  | | | | | | - |
|  | Всего: | 282 | 116 | 40 |  | 58 |  | 108 | - |

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

* 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 2.1 - 2.3.

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

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

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

ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и

соусов;

* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холод­ной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и со­усов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудо­ванием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холод­ных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холод­ных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными метода­ми;
* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и пти­цы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких заку­сок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слож­ных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приго­товления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ин­гредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, ры­бы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хо­лодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их исполь­зования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопас­ное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из ры­бы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холод­ных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформ­лении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения гото­вой холодной продукции.

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 465 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 261 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 174 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - 87 часов;

учебной практики - 144 часа; производственной практики - 60 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про­фессиональ­ных компе­тенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего  часов  (макс. учеб­ная нагруз ка и прак­тики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Само стоятельн ая работа обучающегося | | Учеб  ная,  часов | Производ­ственная (по профилю специально­сти), часов |
| Всего,  часов | в т.ч.  лаборатор  ные  работы и практичес кие  занятия,  часов | в т.ч., курсо­вая работа (про­ект  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсо­вая работа (про­ект), часов |
| i | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 2.1.-2.3 | Введение | 2 | 2 | - |  | - |  | - | - |
| ПК 2.1-2.3 | Раздел 1. Организация ра­бот в холодном цехе по при­готовлению, оформлению и реализации сложной холод­ной кулинарной продукции | 64 | 24 | 10 | 16 | 24 | - |
| ПК2.1 | Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск кана­пе, легких и сложных холод­ных закусок | 86 | 40 | 8 | 22 | 24 | - |
| ПК 2.2. | Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск слож­ных холодных блюд из ры­бы, мяса и сельскохозяй­ственной (домашней) птицы | 150 | 60 | 8 | 30 | 60 | - |
| ПК 2.3 | Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск слож­ных холодных соусов | 105 | 50 | 4 | 19 | 36 | - |
|  | Производственная прак­тика (по профилю специ­альности), часов | 60 |  | | | | | | 60 |
|  | Всего: | 465 | 174 30 87 144 | | | | | | 60 |

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 3.1 - 3.4:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освое­ния профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

сыров;

* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов

овощей;

* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов

грибов;

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

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 380 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 236 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 157 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося - 79 часов; учебной практики - 36 часов; производственной практики - 108 часов.

И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

3. СТРУКТУРА МОДУЛЯ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про­фессио­нальных компетен­ций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего  часов  *(макс. учеб­ная нагруз ка и прак­тики)* | Объем времени, отведеннь междисциплинарного ку | | | й на освоение )са (курсов) | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятел ьная работа обучающегос я | | Учеб­  ная,  часов | Производ­ственная (по профилю спе­циальности),  часов (концен­трированная практика) |
| Все  го,  часо  в | в т.ч.  лаборатор  ные  работы и практиче ские занятия,  часов | в т.ч. кур­совая работа (про­ект),  часов | Все  го,  часо  в | в т.ч. кур­совая работа (про­ект),  часов |
| i | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1 | Раздел 1. Организация про­цесса и приготовление сложных супов | 38 | 30 | 8 | - | 8 | - | - | 30 |
| ПК 3.2 | Раздел 2. Организация про­цесса и приготовление сложных горячих соусов | 40 | 30 | 7 | 10 | - | 30 |
| ПК 3.3 | Раздел 3. Организация про­цесса и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | 88 | 40 | 10 | 12 | 36 | 24 |
| ПК 3.4 | Раздел 4. Организация про­цесса и приготовление сложных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и дичи | 106 | 57 | 10 | 49 | - | 24 |
|  | Производственная практи­ка (по профилю специаль­ности), часов | 108 | 108 | | | | | |  |
|  | Всего: | 380 | 157 35 - 79 - 36 | | | | | | 108 |

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, муч­ных кондитерских изделий и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 4.1 - 4.4:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освое­ния профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий 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 хранении 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.

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 294 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося - 50 часов; производственной практики - 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес­  сиональ­  ных  компе­  тенций | Наименования разделов про­фессионального модуля | Всего  часов  *(макс. учеб­ная нагруз ка и прак­тики)* | Объем времени, отведеннь междисциплинарного ку | | | й на освоение )са (курсов) | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучаю­щегося | | | Самостоя­тельная рабо­та обучающе­гося | | Учеб  ная,  часов | Производ­ственная (по профи­лю специ­альности),  часов  *(если преду­смотрена рассредото­ченная практика)* |
| Все­  го,  ча­  сов | в т.ч. лабо­раторные работы и практиче­ские заня­тия,  часов | в т.ч., кур­совая рабо­та  (про­  ект),  часов | Все­  го,  ча­  сов | в т.ч., курсо­вая работа (про­ект),  часов |
| i | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1 | Раздел 1. Приготовление слож­ных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 28 | 20 | 10 | - | 8 | - | - | - |
| ПК 4.4 | Раздел 2. Приготовление слож­ных отделочных полуфабрика­тов, использование их в оформ­лении | 34 | 20 | 20 | - | 14 | - | - | - |
| ПК 4.3 | Раздел 3. Приготовление мел­коштучных кондитерских изде­лий | 44 | 30 | 32 | - | 14 | - | - | - |
| ПК 4.2 | Раздел 4. Приготовление слож­ных мучных кондитерских из­делий и праздничных тортов | 44 | 30 | 20 | - | 14 | - | - | - |
|  | Производственная практика (по профилю специальности),  часов | 144 |  | | | | | | 144 |
|  | Всего: | 294 | 100 82 - 50 - - | | | | | | 144 |

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 5.1 - 5.2:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

* 1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освое­ния профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

всего - 273 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 201 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 134 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - 67 часов.

Производственной практики - 72 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды про­фессио­нальных компетен­ций** | **Наименования разделов профессионального мо­дуля** | **Всего**  **часов**  *(макс. учеб­ная нагруз ка и прак­тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудитор­ная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоя­тельная ра­бота обуча­ющегося** | | **Учеб**  **ная,**  **часов** | **Производ­ственная (по профи­лю специ­альности), часов** |
| **Все**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч. ла- боратор- ные рабо­ты и**  **практиче­ские заня­тия,**  **часов** | **в**  **т.ч.,**  **кур-**  **со-**  **вая**  **ра­**  **бота**  **(про­**  **ект),**  **часов** | **Все**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч., курсо­вая работа (про­ект),**  **часов** |
| **i** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 5.1** | **Раздел 1. Организация и приготовление слож­ных холодных десертов** | **96** | **66** | **10** |  | **30** |  |  | **-** |
| **ПК 5.2** | **Раздел 2. Организация и приготовление слож­ных горячих десертов** | **105** | **68** | **15** |  | **37** |  |  |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности), часов** | **72** |  | | | | | | **72** |
|  | **Всего:** | **273** | **134** | **25 1 67 1 1** | | | | | **72** |

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК): ОК 1 - 9, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освое­ния профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в 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 брига- ды/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табе­ля учета рабочего времени;
* нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей.

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 225 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 153 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающегося - 51 час; производственной практики - 72 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды про­фессио­нальных компетен­ций** | **Наименования разделов профессионального мо­дуля** | **Всего**  **часов**  *(макс. учеб­ная нагруз ка и прак­тики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудитор­ная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоя­тельная ра­бота обуча­ющегося** | | **Учеб**  **ная,**  **часов** | **Производ­ственная (по профи­лю специ­альности), часов** |
| **Все**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч. ла- боратор- ные рабо­ты и**  **практиче­ские заня­тия,**  **часов** | **в**  **т.ч.,**  **кур-**  **со-**  **вая**  **ра­**  **бота,**  **часов** | **Все**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч., курсо­вая работа (про­ект),**  **часов** |
| **ПК 6.1- 6.2 ОК 1-7, 9,10** | **Раздел 1. Участие в пла­нировании основных по­казателей производства** | **36** | **24** | **9** | **5** | **12** | **-** | **-** |  |
| **ПК 6.2-6.5 ОК 1-9** | **Раздел 2. Планирование и выполнение работ ис­полнителями** | **41** | **30** | **6** | **5** | **11** | **-** | **-** |  |
| **ПК 6.3-6.5 ОК 1-9** | **Раздел 3. Организация работы трудового кол­лектива** | **44** | **30** | **10** | **5** | **14** | **-** | **-** |  |
| **ПК 6.3-6.5 ОК 1-9** | **Раздел 4. Контроль и оценка результатов вы­полнения работ исполни­телями** | **32** | **18** | **10** | **5** | **14** | **-** | **-** |  |
| **ПК 6.1-6.5** | **Производственная прак­тика** | **72** |  | | | | | | **72** |
|  | **Всего** | **225** | **102 35 20 51 - -** | | | | | | **144** |

ПМ.07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих**

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноло­гия продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышлен­ная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельно­сти (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служа­щих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар и соответствующих общих (ОК) и професси­ональных компетенций (ПК): ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кули­нарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

и сыра.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских из­делий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освое­ния профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* приготовления основных супов и соусов;
* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
* обработки мясного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;
* подготовки бара, буфета к обслуживанию;
* встречи гостей бара и приёма заказа;
* обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
* приготовления и подачи горячих напитков;
* приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
* приготовления и подачи простых закусок;
* принятия и оформления платежей;
* оформления отчётно-финансовых документов;
* подготовки бара, буфета к закрытию;
* подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

* проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготов­ления блюд из овощей и грибов;
* обрабатывать различными методами овощи и грибы;
* нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
* охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
* проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продук­тов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и

соусов;

* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для

соусов;

* проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологи­ческим требованиям к простым блюдам из рыбы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полу­фабрикатов и блюд из рыбы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соот­ветствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полу­фабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы
* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холод­ных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополни­тельных ингредиентов;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
* использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
* оценивать качество готовых блюд;
* подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
* обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
* принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара,

буфета;

* готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
* эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
* готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
* соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре,

буфете;

* производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
* осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
* оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
* соблюдать правила профессионального этикета;
* соблюдать правила личной гигиены;

знать:

* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
* характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяе­мых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* технику обработки овощей, грибов, пряностей;
* способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из ово­щей и грибов;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения овощей и грибов;
* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творо­га;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобо­вых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и со-

усов;

* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологи­ческих операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полу­фабрикатов и готовых блюд;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфаб­рикатов и готовых блюд из рыбы;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфаб­рикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических про­дуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингре­диентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим

хранения;

* требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков
* последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
* способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
* температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
* требования к качеству сладких блюд и напитков;
* правила проведения бракеража готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвен­таря, правила их безопасного использования.
* виды и классификации баров;
* планировочные решения баров, буфетов;
* материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
* правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
* характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
* правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
* виды и методы обслуживания в баре, буфете;
* технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
* правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
* сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
* правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
* правила охраны труда;
* правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 602 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 338 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 225 часов, в том числе: самостоятельной работы обучающегося - 113 часов; учебной практики - 144 часа; производственной практики - 120 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профес­сиональных компетенций** | **Наименования разде­лов профессионального**  **модуля** | **Всего часов** *(макс. учеб­ная нагруз­ка и прак­тики)* | **Объем времени, отведеннь междисциплинарного ку** | | | **й на освоение рса (курсов)** | | **Практика** | |
| **Обязательная аудитор­ная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоя­тельная ра­бота обуча­ющегося** | | **Учеб­**  **ная,**  **часов** | **Производ­ственная (по профи­лю специ­альности), часо** |
| **Все­**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч. лабора­торные работы и прак- тиче- ские заня­тия, часов** | **в т.ч., курсо­вая работа (про­ект), часов** | **Все**  **го,**  **ча­**  **сов** | **в т.ч., курсо­вая работа (про­ект), часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ДПК 1-8 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1­3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5** | **МДК 07.01 Технология приготовления смешан­ных напитков и коктей­лей** | **174** | **115** | **63** | **10** | **59** | **-** | **-** | **-** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1­3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5** | **МДК 07.02 Технология обработки сырья, приго­товления полуфабрика­тов и блюд массового спроса** | **164** | **110** | **64** | **10** | **54** | **-** |  |  |
| **ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1­3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5** | **Учебная практика** | **144** |  | | | | | |  |
| **ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1­3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 - 6.5** | **Производственная прак­тика (по профилю спе­циальности), часов** | **120** |  | | | | | | **120** |
|  | **Всего:** | **602** | **225 127 20** | | | **113 - 144** | | | **120** |