

**Аннотации рабочих программ по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Общеобразовательный цикл**

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«Русский язык»**

**Цель учебной дисциплины:**

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

**дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

**освоение знаний** о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

**овладение умениями** опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

**применение** полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

**2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Русский язык» (ОУД.01) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорение и письмо
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;  
**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

Вид промежуточной аттестации – экзамен

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Литература»**

**1. Цель учебной дисциплины:** формирование у студентов коммуникативной

компетентности: коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки; систему коммуникативных знаний литературы.

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Литература» (ОУД.02) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части.

Для освоения дисциплины «Литература» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предмета на предыдущем уровне образования.

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

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

#### **уметь:**

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **«Иностранный язык»**

**1. Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОУД. 03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История», «Литература», «Мировая художественная культура».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Речевые умения согласно требованиям стандарта.**

**Социокультурные знания и умения**

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

**Компенсаторные умения**

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспрос и словарные замены в процессе устноречевого общения.

**Учебные умения**

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать**

*значения новых лексических единиц*, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

*значение изученных грамматических явлений* в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

*страноведческую информацию*, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

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

*в области говорения*

вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

*в области аудирования*

относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

*в области чтения*

читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно-популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

*в области письменной речи*

писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

**владеть способами познавательной деятельности:**

*применять информационные умения*, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать и фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;

*понимать* контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;

*пользоваться* языковой и контекстуальной догадкой, перифразом; прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«Математика»**

**Цель дисциплины:** дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Математика» (ОУД. 04) является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного профильного цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы

учебной дисциплины «Математика» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины студент должен

#### **знать/понимать**

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

#### **Алгебра**

##### **уметь**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы, находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
  - находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
  - выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

#### **Функции и**

##### **графики уметь**

- вычислять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

#### **Начала математического анализа**

##### **уметь**

- находить производные элементарных функций;
  - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
  - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
  - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

#### **Уравнения и неравенства**

##### **уметь**

- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с

двумя неизвестными;

- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

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

- построения и исследования простейших математических моделей.

Комбинаторика, статистика и теории вероятностей

**уметь**

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

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

- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

- анализа информации статистического характера.

Геометрия

**уметь**

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

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

- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 78 часа.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **«История»**

**Цель дисциплины:** формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

**Место дисциплины в структуре ОПП:**

Дисциплина «История» (ОУД.05) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.01 «Основы

философии», профессионального цикла (ОП.00): (ОП. 10) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», (ОП. 11) «Правовые основы профессиональной деятельности».

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

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

**уметь:**

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

**знать/понимать:**

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Физическая культура»**

#### **Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

#### **Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Физическая культура» (ОУД.06) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

#### **Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и

к преодолению препятствий

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен**

**знать\понимать:** влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья,

профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической

подготовленности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями

различной направленности;

**уметь:** адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально

подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы

упражнений атлетической гимнастики; выполнять простейшие

приемы самомассажа и релаксации; проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической

культурой; выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой

атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом

состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 117 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Цель дисциплины:** формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности

#### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОУД.07) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.



Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «История», «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате изучения дисциплины студент

должен: **знать**

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- **уметь**
- выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;
- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вести здоровый образ жизни;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
- соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
- оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
- вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 86 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Физика»**

**Цель дисциплины:** формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоение основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту области техники и производства.

#### **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Физика» (ОУД. 09) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Физика» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов: «Физика», «Биология», «Химия», на предыдущем уровне образования.

Дисциплина «Физика» составляет основу теоретической подготовки, должна дать студентам глубокие знания в области тех явлений и законов физики, которые необходимы для изучения ряда смежных дисциплин («Биология», «Химия»)

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- формулирование познавательной цели при изучении физических законов, процессов и явлений;
- поиск и выделение информации из различных источников информации и современных информационных технологий;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- моделирование процессов;
- анализ и синтез процессов и явлений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- формулирование и обсуждение проблем естественнонаучного содержания; за защиту окружающей среды;
- использование знаний для обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

##### **знать:**

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

##### **уметь:**

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

света; изучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 145 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 48 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«Обществознание»**

**Цель дисциплины:**

Формирование у студентов духовно нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации; воспитанию гражданской ответственности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям; овладение системой знаний об обществе, необходимых для успешной социализации личности.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Обществознание» (ОУД.10) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин «История».

Освоение дисциплины «Обществознание» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: (ОГСЭ.01) «Основы философии», (ОГСЭ.02) «Истории», профессионального цикла (ОП.00): дисциплин (ОП.10) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», (ОП.11) «Правовые основы профессиональной деятельности».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор

- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).
- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).
- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).
- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен:

**знать/понимать**

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

**уметь**

- **характеризовать** основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- **анализировать** актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- **объяснять** причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- **раскрывать на примерах** изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- **осуществлять поиск** социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- **оценивать** действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- **формулировать** на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- **подготавливать** устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- **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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«География»**

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; • воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. В учебных планах место учебной дисциплины «География» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных

предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

**личностные:**

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

креативность мышления, инициативность и находчивость;

**метапредметные:**

владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

**предметные:**

сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;  
владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа

-самостоятельной работы обучающегося 36 часов

**Промежуточная аттестация** - дифференцированный зачет

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«Информатика»**

**Цель дисциплины:** получение студентами базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

**1. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Информатика » (ОУД.07) входит в общеобразовательный цикл профильные дисциплины основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Изучение дисциплины «Информатика » основано на знании студентами материалов дисциплин «Математика» на предыдущем уровне.

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы студентам при подготовке и выполнении лабораторных и практических занятий для всех последующих курсов.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- определение сущностных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;
- создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий;
- поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа;
- использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права;
- осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**знать:**

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

- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

**уметь:**

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

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 140 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

**Аннотация программы учебной дисциплины  
«Химия»**

**Цель дисциплины:** Формирование знаний о химической составляющей естественно научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Химия» (ОУД.09) входит в общеобразовательный цикл профильные дисциплины основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Химия» обучающиеся используют знания, умения, навыки и способы деятельности сформированные в ходе изучения предметов «Физика», «Математика», «Иностранный язык», «Биология».

Освоение дисциплины «Химия» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности,
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации,
- знаково-символические,
- моделирование,
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных),
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;



- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.
- формулирование проблемы;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия,
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно.
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий, выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**Уметь:**

- работать с веществами, химической природы;
- выполнять простые химические опыты;
- проводить химические реакции;
- составлять формулы химических соединений;

**Знать:**

- периодическую таблицу и химические элементы входящие в неё;
- основные законы химии;
  - относительную атомную массу каждого химического элемента;
  - формулы химических соединений;
  - основные химические понятия, существующие в химии.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 63 часа.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Биология»**

**Цель дисциплины:** формирование знаний о биологических объектах, закономерностях, места и роли человека в природе; об эволюции органического мира.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Биология» (ОУД.11) входит в общеобразовательный цикл профильные дисциплины основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессий и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Освоение учебной дисциплины «Биология» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении предметов «Химия», «Физика», «География» в основной школе.

Одновременно сам предмет биологии является базовым для изучения дисциплин «Экологические основы природопользования».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно;
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;

составление плана и последовательности действий;

- выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

**В результате изучения обучающийся должен:**

**знать:**

- признаки биологических объектов;
- сущность биологических процессов;

**уметь:**

**объяснять:**

- общность происхождения и эволюцию растений и животных; роль различных организмов в жизни человека и собственной деятельности;
- взаимосвязи организмов и окружающей среды; роль биологического разнообразия в сохранении биосферы; необходимость защиты окружающей среды;
- место и роль человека в природе; взаимосвязи человека и окружающей среды;

**проводить простые биологические исследования:**

- рассматривать на готовых микропрепаратах и описывать биологические объекты;
- выявлять изменчивость организмов, приспособление организмов к среде обитания, типы взаимодействия популяций разных видов в экосистеме;
- сравнивать биологические объекты;
- анализировать и оценивать влияние факторов окружающей среды, последствий деятельности человека в экосистемах;

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

- соблюдения мер профилактики заболеваний; вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания), инфекционных и простудных заболеваний;
- рациональной организации труда и отдыха, соблюдения правил поведения в окружающей среде.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНОГО КУРСА ОУД.014 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ»**

Цель учебного курса «Этика и психология семейной жизни» состоит в формировании у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нравственных чувств, основ нравственного сознания и поведения.

**Задачи:**

- формирование умения давать адекватную и сознательную оценку свои поступкам и поступкам окружающих, опираясь на усвоенные эстетические представления и понятия;
- усвоение правил взаимоотношения между людьми в ближайшем и отдаленном социуме на основе принятых в обществе норм и правил;
- формирование определенного отношения к нравственным категориям; умение их дифференцировать;
- коррекция недостатков познавательной, эмоциональной и личностной сфер обучающегося.

### **Введение**

Что такое этика. Роль этических норм и правил в жизни человека. Правила, регулирующие отдельные поступки людей. Этические правила, регулирующие взаимоотношения между людьми. Этические правила, регулирующие взаимоотношения человека и общества.

Эволюция этических взглядов, норм и правил в разное историческое время (обзорно; на примере отдельных понятий).

История происхождения некоторых этических правил (краткий обзор).

### **Основные понятия этики**

*Честность.* Что значит быть честным. Честность и ложь. «Ложь во спасение». Легко ли всегда быть честным. Анализ ситуаций, когда не нужно говорить правду. Как нужно говорить правду другому человеку, чтобы не обидеть его (правила взаимоотношений).

*Добро и зло.* Представления людей о добре и зле: что такое добро, как проявляется зло. Развитие взглядов на добро и зло в разное историческое время.

Влияние добрых или неправильных поступков человека на его характер, отношение к нему других людей. Доброжелательность как черта характера человека. Что значит быть доброжелательным человеком: внешние признаки доброжелательности (тон речи, сила голоса, мимика). Проявления доброжелательности в повседневной жизни.

*Совесть.* Объяснение выражений на основе анализа конкретных ситуаций из прочитанных книг, просмотренных кинофильмов, личного опыта: «чистая совесть», «совесть замучила», «ни стыда, ни совести» и др.

### **Этика родительских отношений**

*Семья.* Что такое семья. Семья в жизни человека. Место и роль ребенка в семье. Семейные связи: материальные, духовные, дружеские и др. (общность взглядов, привычек, традиций и т. п.). Родственники и родственные отношения. Ролевые и социальные функции членов семьи.

Значение родителей в жизни ребенка.

*Стили внутрисемейных отношений.* Стили взаимоотношений родителей с ребенком: авторитарный, демократический (сотрудничество), попустительский. Анализ примеров, иллюстрирующих разные стили отношений; высказывание оценочных суждений. Значение каждого стиля отношений, их влияние на характер ребенка, его привычки, дальнейшую жизнь.

*Дети и родители.* Ребенок в жизни семьи. Конфликты с родителями. Причины конфликтов. Предупреждение и преодоление конфликтов в семье. Правила поведения в семье, родными и близкими. Забота о близких, внимание и уважение к ним как основа прочных отношений в семье.

### **Этика межличностных отношений**

*Дружба.* Дружба — чувство, присущее человеку. Как возникает дружба. Для чего человеку нужна дружба. Различие дружеских отношений и отношений в коллективе.

Согласие интересов, убеждений, взаимоуважение, доверие и преданность — основа настоящей дружбы. Дружба истинная и мнимая. Типы дружеских отношений: истинная дружба, дружба-соперничество, дружба-компанейство.

Возникновение конфликтов в отношениях друзей. Причины их возникновения, способы разрешения.

Этические правила в отношениях друзей.

*Любовь.* Что такое любовь и счастье. Многозначность понятий «любовь» и «счастье». Разные представления о счастье у разных людей: материальный достаток; карьера; семья.

Кого и за что можно любить? Восприятие лиц противоположного пола. Требования, предъявляемые к предполагаемому партнеру, их реальное воплощение.

Влюбленность и любовь. Романтическая любовь.

Ссоры влюбленных. Взаимные уступки. Как прощать обиды; какие поступки непростительны для человека.

Этика взаимоотношений юноши и девушки.

*Брак и молодая семья.* Брак и его мотивы. Молодая семья и ее первые шаги в самостоятельной семейной жизни. Социальные роли молодоженов. Взаимопомощь в молодой семье.

Материнство и отцовство. Ответственность молодых ребенка за жизнь и здоровье ребенка. Общность взглядов на воспитание ребенка.

Взаимоотношения молодой семьи с родителями. Материальная и духовная связь с родителями.

Экономика и быт молодой семьи. Потребности семьи. Организация и ведение домашнего хозяйства.

*Семейные конфликты.* Причины семейных конфликтов. Предотвращение возникновения конфликтов, способы разрешения. Причины распада семьи. Нравственное поведение в ситуации развода. Знакомство с некоторыми положениями Гражданского законодательства.

### **Этика производственных (деловых) отношений**

Деловой этикет. Правила делового разговора по телефону. Правила ведения делового разговора с руководителем: особенности вербального и невербального общения.

Деловой стиль одежды.

Программа дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» предусмотрена:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 49 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов,
- самостоятельная работа студента 10 часов.

Вид промежуточной аттестации- контрольная работа

## **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Основы философии»**

**Цель дисциплины:** дать представление о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитывать культуру разумного мышления.

#### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Основы философии» (ОГСЭ.01) относится к базовой части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Освоение дисциплины «Основы философии» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.02 «Истории», общепрофессиональных дисциплин.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**уметь:**

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

**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 картины мира;  
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды  
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе:  
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
- самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **«История»**

**Цель дисциплины:** формирование целостной исторической картины мира, мировоззренческой позиции, знаний об особенностях и закономерностях российского исторического процесса и месте России в мировом сообществе.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к базовой части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «История».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 «Основы философии».

**Требования к результатам освоения дисциплины**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**В результате изучения учебной дисциплины студент должен**

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

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

**знать/понимать:**

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

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

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

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

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

- содержание и назначение важнейших правовых актов мирового регионального значения.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 11 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**«Иностранный язык»**

**Цель дисциплины:** развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ. 03) относится к обязательной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СК 1. Использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу.

СК 2. Ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте.

СК 3. Обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную / основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

СК 4. Интерпретация языковых средств, составление ассоциограмм для закрепления лексики, выборочный перевод и т. д.

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**уметь:**

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты;

- профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 202 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Физическая культура»**

**Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Физическая культура» (ОГСЭ.04) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания.

**Требования к результатам освоения содержания дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**уметь:**

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;

осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

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

влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

организации и поведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях;

активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

- самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

#### **Аннотация к рабочей программе ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена  
Дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за счёт вариативной составляющей ФГОС СПО, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ и относится к дисциплинам его вариативной части.

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины, относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения основного общего образования, а также изучения дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО.

2. Цель изучения дисциплины

Основной целью дисциплины является формирование у студентов базовых навыков коммуникативной компетенции в различных речевых ситуациях как устной, так и письменной речи, повышение уровня их кругозора, общей культуры, а также культуры мышления, умение соотносить языковые средства с конкретными целями, ситуациями, условиями и задачами речевого общения.

3. Структура дисциплины

Русский язык и культура речи для общих целей. Русский язык и культура речи для профессиональных целей.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются наряду с традиционными технологиями и технологии активного обучения: технология сотрудничества, технология проблемного обучения, проектная и игровая технологии, обучение развитию критического мышления, развивающего обучения и тестовые технологии.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации, сфере общения; работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию; пользоваться словарями; применять полученные знания в собственной речевой практике; конструировать тексты разных типов и стилей; владеть приёмами редактирования текста; передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;

- знать нормы русского литературного языка; специфику устной и письменной речи; структуру предложений и текста в профессиональных документах; функциональные стили речи.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих компетенций:  
ОК1-ОК9

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 70 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 56 часов,



- самостоятельная работа студента 14 часов.
- Вид промежуточной аттестации- дифференцированный зачет

### **Математический и общий естественнонаучный цикл**

#### **Аннотация программы учебной дисциплины «Математика»**

**Цель дисциплины:** дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

#### **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Учебная дисциплина «Математика» является математической и общей естественнонаучной дисциплиной, в части профессионального цикла (ЕН.01).

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

#### **В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- знать:**
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
  - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
  - основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;
  - основы интегрального и дифференциального исчисления

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

#### **Аннотация программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»**

**Цель дисциплины:** систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание

#### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к базовой части математического и естественно-научного цикла (ЕН.02)

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к

ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

**В результате изучения дисциплины студент должен**

**уметь:**

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

**знать:**

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Химия»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл – ЕН.03.

**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 расчёты 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 расчёты состава вещества по результатам измерений;
  - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- основные понятия и законы химии;
  - теоретические основы органической, физической, коллоидной, химии;
  - классификацию химических реакций и закономерности их протекания
  - понятие химической кинетики и катализа;
  - 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;
  - приёмы безопасной работы в химической лаборатории

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

максимальной учебной нагрузки студента **204** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **136** часа;

самостоятельной работы студента **68** часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

**Профессиональный цикл**  
**Общепрофессиональные дисциплины**

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл (общепрофессиональная дисциплина) – ОП.01

**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;

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;

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

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

максимальной учебной нагрузки студента **99** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **66** часов,  
 самостоятельной работы студента **33** часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

**Аннотация программы учебной дисциплины  
 «Физиология питания»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл (общепрофессиональная дисциплина) – ОП.02

**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. В

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

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

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

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

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация программы учебной дисциплины  
 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл – ОП.03

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

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;
- анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение 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 сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 99 часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка 66 часов,  
 самостоятельная работа обучающегося 33 часа.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - ОП.04**

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций.

**Задачи освоения учебной дисциплины:**

- усвоение основных понятий в области информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- изучение целей, задач, проблем и перспектив развития информационных технологий;
- изучение состава, функций и возможностей использования специального программного обеспечения;
- приобретение умений использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мульти-медиа-информацию;

- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматическими системами делопроизводства;

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

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- технологию поиска информации в сети Интернет;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Промежуточная аттестация – экзамен.

#### **Аннотация программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина ОП.05

**Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 63 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 42 часа, самостоятельная работа обучающегося 21 час.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

#### **Аннотация программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общеобразовательная дисциплина ОП.06

**Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

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

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

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** Максимальная учебная нагрузка обучающегося **72** часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка **48** часов,

самостоятельная работа обучающегося **24** часа.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общеобразовательная дисциплина ОП.07

**Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- рассчитать 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.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 135 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 90 часов,

самостоятельная работа обучающегося 45 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Охрана труда»**

Учебная дисциплина Охрана труда входит в цикл общепрофессиональных дисциплин (ОП.08) базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**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;
- приводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

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

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа, самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

Промежуточная аттестация – контрольная работа.

### **Аннотация программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин (ОП.09) базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:** В

результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

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



- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

**Аннотация программы МДК.07.01**

**«Товароведение продовольственных товаров»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам;

**знать:**

- химический состав, пищевую ценность продовольственных товаров;
- классификацию ассортимента пищевых продуктов;
- отличительные признаки группового ассортимента товаров;
- товароведную характеристику;
- общие и специфические показатели разных групп товаров;
- требования к качеству;
- товарные сорта. Дефекты;
- условия и сроки хранения;
- изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа,  
 в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

лабораторно-практические работы – 22 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 34 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация рабочей программы МДК.07.02**

#### **«Оборудование предприятий общественного питания»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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

- Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово – технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;
- пользоваться преимуществами и недостатками основных видов топлива;
- использовать источники теплоты и промежуточные теплоносители.

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

- Новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

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

максимальной учебной нагрузки студента **108** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **72** часов,

самостоятельной работы студента **36** часов

лабораторно-практические работы студентов 24 часа;

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **« Бух.учет и калькуляция »(ОП.11)**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

профессиональная дисциплина профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов;
- составлять план-меню;
- составлять калькуляцию;
- производить учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- ценообразование в общественном питании;
- нормы взаимозаменяемости продуктов и нормы потерь при тепловой обработке при приготовлении блюд;
- порядок составления плана-меню;
- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания;
- учёт расчётов по оплате труда;
- порядок проведения инвентаризации.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

Промежуточная аттестация – экзамен.

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

#### **«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»(ОП.10)**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)

##### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3 Цели и задачи дисциплины** – усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационных форм.

В результате изучения дисциплины студент 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 характеристику торговых помещений, мебели посуды приборов столового белья;

правила составления и оформления меню карты вин и коктейлей;

характеристику подготовительного основного и завершающего этапов обслуживания; общие

правила сервировки и оформление столов; особенности организации обслуживания

потребителей в предприятиях различных типов и классов;

порядок предоставления услуг;

организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу;

Уметь:

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

проводить анализ взаимосвязи залов производственных помещений; оснащение залов;

распознавать ассортимент столовой посуды приборов и белья;

оформлять заявки на столовую посуду и приборы;

составлять акт на бой лом порчу утрату посуды и приборов;

составлять и оформлять различные виды меню и карты вин;

осуществлять подготовку столовой посуды приборов и белья;

выполнять несложные виды сервировки и оформления столов;  
принимать заказ на обслуживание банкетов;  
рассчитывать количество столов, посуды приборов и белья.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, включая:

Аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

Практическая работа 24 часа;

Самостоятельной работы 50 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности.**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» предназначена для изучения психологии и этики профессиональной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 рекомендованной ФГАУ «ФИРО», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Целью учебной дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» является

- теоретическая и практическая подготовка студентов в области психологии личности и общения,
- ознакомление студентов с данной отраслью психологического знаний,
- формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия, как в профессиональной, так и повседневной деятельности,
- изучение психологии личности, ее основных характеристик в профессиональной деятельности,
- изучение процесса межличностного общения и межличностного взаимодействия, в частности, в коллективах сотрудников на предприятиях,
- формирование практических навыков эффективного общения,
- овладение студентами современными технологиями делового и личного общения.

Задачи дисциплины: формирование теоретических знаний в виде системы понятий, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей; формирование умений эффективного взаимодействия в профессиональной и личной сферах.

Изучение теоретического материала предусмотрено сочетать с проведением практических занятий, в ходе которых рассматриваются вопросы, обеспечивающие приобретение студентами необходимых навыков в области психологии и этики профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные закономерности познавательных процессов (восприятия, памяти,

мышления, внимания), необходимые для эффективного выполнения профессиональной деятельности;

- об индивидуальных особенностях личности (темперамент, характер, воля, способности, эмоции и чувства) их роль в профессиональной деятельности;

- о структуре конфликтов и правилах поведения в конфликтных ситуациях;

- основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;

- о психологических основах делового общения и его значении в профессиональной деятельности

- о вербальных (словесных), невербальных (бессловесных) средствах общения и их роли при установлении контакта с клиентами.

- виды социальных взаимодействий;

- механизмы взаимопонимания в общении;

- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- требования делового этикета к внешнему облику мужчин и женщин;

- правила передачи информации по телефону;

- правила подготовки к деловым совещаниям и приёмам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения;

- использовать знания психологии и этики профессиональной деятельности;

- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации,

- уметь выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации;

- соблюдать этические нормы поведения;

- находить общий язык с разными людьми;

- анализировать личностные особенности партнёра по общению;

- уметь применять вербальные и невербальные средства коммуникации;

- уметь применять техники активного слушания;

- уметь дифференцировать основные мимические реакции и жесты собеседника, а также вербальные сигналы при организации коммуникационного процесса;

- уметь устанавливать обратную связь с собеседником, проверяя точность восприятия информации с помощью вопросов;

- уметь использовать правила аргументации в деловом общении.

Основные формы изучения: лекции, психологические практикумы (психодиагностика, разыгрывание и анализ функциональных ситуаций по темам), тренинги, выполнение тестовых заданий, самостоятельное изучение рекомендуемых источников с целью извлечения информации.

Освоение содержания учебной дисциплины «Психологии и этики профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

- способность использовать систематизированные теоретические и практические знания гуманитарных, социальных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

- готовность к взаимодействию с коллегами, социальными партнерами, клиентами;

- способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;

- владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации, прогнозированию, постановке целей и выбору путей их достижения;

- владение навыками применения теоретических психологических знаний;

-владение навыками использования знаний психологической культуры личности в профессиональной деятельности;

-владение навыками эффективного использования знаний в области психологии делового общения в своей профессиональной деятельности;

-применение понятийно - категориального аппарата психологии и этики в профессиональной деятельности;

-использование знаний психологической культуры для анализа и решения профессиональных задач ;

-использование принципов психологии делового общения в профессиональной деятельности.

Программа дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» предусмотрена:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 40 часов,
- самостоятельная работа студента 20 часов.

Вид промежуточной аттестации- зачет

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП.13 Детское и диетическое питание**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Учебная дисциплина введена за счет часов вариативной части ФГОС по специальности с целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента продукции для школьного питания;
- разработки ассортимента продукции для детского питания;
- разработки ассортимента продукции для диетического питания;
- разработки ассортимента продукции для лечебно-профилактического питания;
- организации технологического процесса приготовления продукции для детского, школьного и диетического питания;
- приготовления продукции для детского, школьного и диетического питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд детского, школьного и диетического питания;
- контроль безопасности продукции для детского, школьного и диетического питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;
- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: 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 детского, школьного и диетического питания;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления детского, школьного и диетического питания;
- 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 детского, школьного и диетического питания;
- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд детского, школьного и диетического питания;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;
- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд детского, школьного и диетического питания;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд детского, школьного и детского питания;
- 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 блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.

Разделы и темы учебной дисциплины:

1. Особенности технологии продукции для детского питания
  - 1.1 Особенности технологии продукции для питания детей раннего возраста
  - 1.2 Особенности технологии продукции для питания детей дошкольного возраста
  - 1.3 Особенности технологии продукции для питания детей школьного возраста
  - 1.4 Особенности технологии продукции для питания детей старшего школьного возраста и студентов
2. Особенности технологии продукции для лечебного питания
  - 2.1 Введение. Принципы построения диет

- 2.2 Диета №1
- 2.3 Диета №2
- 2.4 Диета №5
- 2.5 Диета №7
- 2.6 Диета №9
- 2.7 Диета №10
- 2.8 Диета №15
- 2.9 Лечебно-профилактическое питание

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)- 105 часов, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 70 часов, в том числе:

лабораторно-практические занятия – 30 часа; самостоятельная работа – 35 часов.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.

### **Профессиональные модули**

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

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1. Организовывать подготовку рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

ПК.1.3. Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **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 полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы для полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы, тушек птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь;
- контроля качества и безопасности полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты сырья и полуфабрикатов;
- подбирать и безопасно эксплуатировать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусяной печени.

##### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;



- основные виды сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- основные характеристики и пищевая ценность сырья для сложной кулинарной продукции;
- требования к безопасности хранения сырья;
- способы расчета количества сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;
- 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, птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, птицы;
- способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 230 часов,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 102 часа;

из них: теоретическое обучение – 66 часов

лабораторно-практические занятия – 30 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 33 часа;

учебная практика – 36 часов;

Промежуточная аттестация – экзамен.

#### **ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

**19.02.10** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **Цели и задачи модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 закусок, 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 холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

#### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, 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 температуру подачи канапе, легких и сложных 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 и различных продуктов;
- варианты правильного 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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 177 часов,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 142 часа;

из них: теоретическое обучение – 70 часов;

лабораторно-практические занятия – 32 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 35 часов;

учебная практика – 72 часа;

Промежуточная аттестация – экзамен.

## **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 .Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

### **знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 927 часов,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 738 часа;

из них: теоретическое обучение – 378 часов;

лабораторно-практические занятия – 156 часов;

курсовая работа – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 189 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика - 288 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен.

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

#### **Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения 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 и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

##### **уметь:**

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

##### **знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления; хлебобулочных, мучных и 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 и кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 561 час,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 458 часов;

из них: теоретическое обучение – 206 часов;

лабораторно-практические занятия – 80 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 103 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика - 180 часов.

Промежуточная аттестация – экзамен.

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

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

**Цели и задачи 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 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;
- 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 сложных 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 сложных холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих 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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 156 часов;

из них: теоретическое обучение – 120 час;

лабораторно-практические занятия – 60 час;

самостоятельная работа обучающегося - 60 час;

учебная практика – 36 часа;

Промежуточная аттестация – экзамен.

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

Рабочая программа профессионального модуля **Организация работы структурного подразделения** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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;

- пользоваться нормативной документацией;

- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;
- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;
- составлять перечень услуг, предоставляемых в предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.

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

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады/команды;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицебельевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства;
- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы и средства обслуживания;



- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;
- элементы, организацию и технологию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- основные методы подачи блюд;
- последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;
- виды приемов и банкетов;
- правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
- порядок предоставления специальных видов услуг;
- особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- составлять перечень услуг, предоставляемых в предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;
- составлять и оформлять различные виды меню;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;
- организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;
- принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;
- рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;
- сервировать столы для различных видов банкетов.

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 312 часа,

в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 220 часов;

из них: теоретическое обучение – 184 часа;

лабораторно-практические занятия – 90 часа;

курсовая работа – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 92 час;

производственная практика - 36 час.

Промежуточная аттестация по МДК 06.01 – дифференцированный зачет,

МДК 06.02- дифференцированный зачет

МДК 06.03 - дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация ПМ – экзамен.

**ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 «Повар»**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания \_в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» в соответствии с требованиями** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	
ПК 8.6.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

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, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков.

**уметь:**

- Проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо, домашнюю птицу;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- Охлаждать и замораживать овощи, грибы, полуфабрикаты из творога, теста, рыбы, мяса, домашней птицы.

**знать:**

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;

- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- Технику обработки овощей, грибов, пряностей, приправ, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- Правила хранения готовых блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, яиц, творога, рыбы, мяса, домашней птицы;
- Правила их безопасного использования.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальная нагрузка – 786 час;

Самостоятельная работа – 190 часов;

Обязательная аудиторная нагрузка – 596 часов из них:

Теоретическое обучение – 380 часов;

Лабораторно-практические работы – 148 часов;

Учебная практика 180 часов.

Производственная практика-36час

Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен.