

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

Аннотации к рабочим программам среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10

Технология продукции общественного питания

форма обучения - заочная

квалификация выпускника – техник-технолог

срок освоения – 3 года 10 мес.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Основы философии

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.02 Страхование (по отраслям), входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах 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 картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Аттестация в форме	дифференцированного зачета

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

История

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Иностранный язык

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для студентов I-го курса.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

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

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

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

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

– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

уметь:

говорение

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

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

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

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

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

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	206
Итоговая аттестация:	<i>дифференцированный зачет</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Физическая культура

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- основы здорового образа жизни.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Математика

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

, входит в математический и общий естественнонаучный цикл

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2-5, ПК 2.4, ПК 3.3.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Экологические основы природопользования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в качестве подготовки специалистов базового уровня.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ЕН.02. Математический и естественнонаучный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Химия

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.01. Общепрофессиональные дисциплины.

Цели и задачи учебной дисциплины (требования к результатам освоения учебной дисциплины):

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия химической кинетики и катализа,
- классификацию химических реакций;
- обратимые и необратимые химические реакции,
- химическое равновесие и его смещение;
- окислительно-восстановительные реакции и реакции ионного обмена;
- гидролиз солей,
- диссоциацию электролитов в водных растворах,
- понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции,
- термохимические уравнения;
- характеристику различных классов органических веществ;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

- роль и характеристику поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии, основные методы количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182
аттестация в форме <i>экзамена</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.01. Общепрофессиональные дисциплины.

Цели и задачи учебной дисциплины (требования к результатам освоения учебной дисциплины):

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

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

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

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	92
Аттестация в форме <i>экзамена</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Физиология питания

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП.02. Общепрофессиональные дисциплины.

Цели и задачи учебной дисциплины (требования к результатам освоения учебной дисциплины):

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

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Организация хранения и контроль запасов и сырья

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

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

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152
Аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Аннотация

рабочей программы дисциплины

Информационные технологии в профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания входит в математический и общий естественнонаучный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать деловую графику и мультимедиа информацию;
- создавать презентации;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного ПО,
- находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки банковской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями;
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты банковской информации.

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

- основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия;
- назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;
- технологию поиска информации в 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-5, ПК 1.1-1.10, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.6.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Метрология и стандартизация

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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;
- производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате освоения учебной 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:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
<i>Аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Правовые основы профессиональной деятельности

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл в структуре профессиональной образовательной программы П.00

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные 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 РФ
 - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации - законодательные акты и другие нормативные документы регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности
 - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности
 - организационно-правовые формы юридических лиц
 - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности правового обеспечения
 - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения
 - правила оплаты труда
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Аттестация в форме:	<i>дифференцированного зачёта</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл, в структуре основной профессиональной образовательной программы. ОП.07

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Аттестация в форме	Экзамен

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Охрана труда

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональная дисциплина профессиональный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

— порядок хранения и использования средств индивидуальной и коллективной защиты.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Аттестация в форме	<i>экзамена</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

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

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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:

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Аттестация по дисциплине	<i>дифференцированный зачет</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Бухгалтерский учет в общественном питании

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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».

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП профессиональный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- Использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в практической деятельности;
- Составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

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

- Сущность, задачи и функции, предмет и метод бухгалтерского учета, законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в Российской Федерации;
- Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- Бухгалтерский баланс;
- Документацию хозяйственных операций;
- Порядок проведения и оформления инвентаризации;
- Ценообразование в общественном питании;
- Учет сырья, товаров и тары в кладовых, реализации продукции, товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети, расчетов по оплате труда, денежных средств;
- Правила ведения кассовых операций;
- Учет текущих обязательств и расчетов, расходов, доходов и финансовых результатов.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель рабочей программы: Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к основной части: профессиональные модули

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПК 1-3; ОК 1-10

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

уметь:

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	312
Учебная практика	36
Производственная практика	36

АННОТАЦИЯ рабочей программы

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель рабочей программы: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к основной части: профессиональные модули

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПК 1-3; ОК 1-10

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

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

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 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.

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;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	230
Учебная практика	36
Производственная практика	72

АННОТАЦИЯ рабочей программы

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель рабочей программы: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к основной части: профессиональные модули

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПК 1-4; ОК 1-10

В результате изучения дисциплины студент должен:

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 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 сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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;

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;

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	470
Курсовая работа	10
Учебная практика	108
Производственная практика	72

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- производить расчет по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	492
Учебная практика	108
Производственная практика	108

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения примерной программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 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) и ОК 1-10:

- ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- **принципы** и виды планирования работы (бригады, команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполненных работ членами (бригады, команды);
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода полуфабрикатов, продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	322
Курсовая работа	10
Учебная практика	72
Производственная практика	72

АННОТАЦИЯ

рабочей программы

ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель рабочей программы: Выполнение работ по профессии Повар соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Готовить простые супы и соусы.
4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к основной части: профессиональные модули.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:

(коды) ПК 1-8; ОК 1-10

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	896
Учебная практика	252
Производственная практика	216

Аннотация рабочей программы

ПМ 08. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее – программа) 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) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;

ПК 4.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности

ПК 4.3. Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности.

ПК 4.4. Составлять резюме по заданной теме.

ПК 4.5. Вести диалог с работодателем в модельных условиях.

ПК 4.6. Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к основной части: профессиональные модули

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПК 4.1-4.6; ОК 1-10

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

иметь практический опыт:

- характеристики предпринимательской деятельности организации;
- определения правового обеспечения деятельности организации (предпринимателя);
- анализа и оценки деятельности организации в соответствии с учредительными документами и лицензиями;
- анализа и оценки результатов и последствий деятельности организации (предпринимателя) с правовой точки зрения;
- планирования рекламной работы предприятия;
- оформления документации по предпринимательской деятельности;

уметь:

- использовать теоретические знания в практической деятельности,
- оформлять учредительные документы при создании фирмы,
- сформулировать идею бизнеса и подтвердить ее положениями бизнес-плана,
- организовывать и планировать собственное дело,
- анализировать ситуацию на рынке и делать выводы о возможностях своей фирмы, ее имидже,
- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве;
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве;
- готовить документы для подачи заявления о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя;

знать:

- сущность и виды предпринимательской деятельности,
- законодательную основу предпринимательства,
- организационно-правовые формы организации бизнеса согласно ГК РФ,
- основные этапы предпринимательской деятельности,
- финансовые аспекты предпринимательства,
- причины и признаки банкротства,
- возможности выхода из кризисной ситуации,
- психологические подходы к организации бизнеса.
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.

- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики;
- правовые основы индивидуального предпринимательства;
-

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	174
Учебная практика	72