**ОГБПОУ «СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

**Аннотации к рабочим программам подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**РУССКИЙ ЯЗЫК**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины по русскому языку:**

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

**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.

**развитие:**

**-** способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации;

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

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

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

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

*-* связь языка и истории, культуры русского и других народов;

-смысл понятий: речевая ситуация и её компоненты, литературный язык, языковую норму, культуру речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

***Должен уметь:***

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения речевого 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;

- извлекать необходимую информацию из различных источников; создавать высказывания разных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;

- применять в практике речевого общения и на письме все виды норм русского литературного языка;

- создавать высказывания разных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 120 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка 78 часов (50 из них лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 42 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации:** 2 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ЛИТЕРАТУРА**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины по русскому языку:**

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

**воспитание:**

- следующих мировоззренческих идей:

1) объективность и реальность окружающего мира;

2) причинно-следственные и другие связи между явлениями;

3) нравственно-этическое воспитание.

**развитие:**

- умений выделять главное, существенное в изучаемом материале;

- умений сравнивать, составлять, обобщать, систематизировать, компактно и логически последовательно излагать свои мысли;

- способностей, склонностей, познавательного интереса, мотивов и потребностей обучающихся.

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь);

- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;

- раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений;

- выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы;

- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;

- основные факты жизни и творчества писателей-классиков 19-20 веков;

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

- основные теоретико-литературные понятия.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 173 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов (65 из них лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 56 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Экзамен**.**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу.

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

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

**воспитание:**

1. уважения к языку и культуре носителей языка;

2. коммуникативно-речевого такта, коммуникабельности в общении со сверстниками и взрослыми;

3. активности в решении коммуникативных и познавательно-поисковых задач;

4. самостоятельного выполнению заданий, работы со справочной литературой, зарубежными источниками информации.

**развитие:**

1. развитие коммуникативной компетенции;
2. развитие способности взаимооценивания, языкового и речевого самоконтроля.

**Образовательной целью дисциплины** является обеспечение углубленного интегрированного усвоения системных основ иностранного языка, дающее возможность практически реализовать полученные знания во всех важнейших социально-психологических функциях языка в учебной, внеучебной и будущей профессиональной деятельности выпускника.

**Задачи:**

-познакомить обучающихся с основными элементами системы иностранного языка;

-обеспечить практическое освоение основных речевых структур и ситуаций их употребления;

-представить алгоритм изучения общих текстов по профилю специальности.

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

– вести диалог 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;

– 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часа (107 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 58 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф.зачет**.**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА, НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ**

1. **Область применения программы**

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина относится к общеобразовательному учебному циклу.
2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

**воспитание:**

- активности, самостоятельности, ответственности;

- нравственности, культуры общения;

- эстетической культуры;

- средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

**развитие:**

- представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; - мировоззрения обучающихся;

- логической и эвристической составляющих мышления, алгоритмического мышления;

-пространственного воображения.

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

|  |  |
| --- | --- |
| - | - выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приёмы; находить приближённые значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; |
|  | - находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближённой оценкой при практических расчётах*;* |
|  | - выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций |
|  | - вычислять значение функции по заданному 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; |
|  | - находить производные элементарных функций |
|  | - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков |
|  | - применять производную для проведения приближённых вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения |
|  | - вычислять в простейших случаях площади и объёмы с использованием определённого интеграла |
|  | - 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); |
|  | - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых( в том числе прикладных задачах); |
|  | - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; |
|  | - 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 приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни |
|  | - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач |
|  | - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. |

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 239 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 156 часов (177 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 83 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Экзамен**.**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИСТОРИЯ**

**1. Область применения программы:**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

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

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

**воспитание:**

- гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин**.**

**развитие:**

- способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

**-** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

**-** умений и навыков поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

**-**  способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

|  |  |
| --- | --- |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:** | |
|  | - основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; |
|  | - периодизацию всемирной и отечественной истории |
|  | - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории |
|  | - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе |
|  | - основные исторические термины и даты. |
| **Уметь:** | |
|  | - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд) |
|  | - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения |
|  | - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; |
|  | - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, сообщения, реферата; |
|  | - использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности для соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; |
|  | - использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности для осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, поликультурного, многоконфессионального сообщества, гражданина России. |

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часа (27 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 59 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф.зачет.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1. Область применения программы**

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

1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

**воспитание:**

- здорового, жизнерадостного, жизнестойкого, физически совершенного, гармонически и творчески развитого подростка.

**развитие:**

- гармоничного телосложения;

- психосоматических функций организма;

- устойчивости к различным заболеваниям, неблагоприятным воздействиям внешней среды.

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:**

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

–основы здорового образа жизни.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов (100 практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 58 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф.зачет

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

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

**воспитание:**

**-** у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;

- создание условий для развития творческих индивидуальных способностей личности обучающегося;

- формирования гражданина с высоким самосознанием, обладающего активной нравственностью, способной ценить себя и уважать других.

**развитие:**

- у обучающихся черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма, ведения здорового образа жизни.

**Задачи курса:**

**- образовательные:**

**-** освоение обучающимися знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, здоровье и здоровом образе жизни, государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций, об обязанностях граждан по защите государства;

- обучение обучающихся умению оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, правильно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты, оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

**- воспитательные:**

**-** воспитание у обучающихся ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни, чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и стремления выполнить долг по защите Отечества;

**- развивающие:**

- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы, бдительности в отношении актов терроризма, ведения здорового образа жизни;

В результате изучения программы среднего общего образования по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен:

**- знать /понимать**:

|  |  |
| --- | --- |
|  | - основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность личности; |
|  | - основы репродуктивного здоровья и влияние на него различных факторов |
|  | потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; |
|  | - основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; |
|  | основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан РФ; |
|  | - состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; |
|  | порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; |
|  | - основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, а также альтернативной гражданской службы;  - требования, предъявляемые на военной службе к уровню подготовленности призывника; |
|  | - предназначение, структуру и задачи РСЧС; |
|  | предназначение, структуру и задачи Гражданской обороны РФ. |

б) **уметь:**

|  |  |
| --- | --- |
| У | - применять основные способы защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; |
| У | - практически использовать необходимые навыки в области гражданской обороны; |
| У | - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; |
| У | - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе; |
| У | - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  - ведения здорового образа жизни;  - при оказании первой медицинской помощи;  - развития у себя духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;  - при обращении в случае необходимости в службы экстренной помощи. |

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 часа (26 из них лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 35 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – **Диф.зачет.**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**АСТРОНОМИЯ**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в состав общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла**.**

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

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

**-** понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений;

- познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной;

- получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира;

- осознать свое место в Солнечной системе и Галактике;

- ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики.

Главная **задача** — дать обучающимся целостное представление о строении и эволюции Вселенной, раскрыть перед ними астрономическую картину мира XX в.

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

- как проявляет себя всемирное тяготение на явлениях в системе Земля-Луна, и эволюцию этой системы в будущем.

- строение Солнечной системы, строение Земли как планеты и природе парникового эффекта, свойства планет земной группы, астероидов, комет, метеоритов и нового класса небесных тел карликовых планет.

- как определяют основные характеристики звезд и их взаимосвязь между собой, о внутреннем строении звезд и источниках их энергии; о необычности свойств звѐзд белых карликов, нейтронных звезд и черных дыр. Узнать, как рождаются, живут и умирают звезды.

- получить представления о взрывах новых и сверхновых звезд и узнать как в звездах образуются тяжелые химические элементы. Узнать, как устроена наша Галактика - Млечный Путь, как распределены в ней рассеянные и шаровые звездные скопления и облака межзвездного газа и пыли.

- строение и эволюцию уникального объекта Вселенной в целом. Проследить за развитием представлений о конечности и бесконечности Вселенной, о фундаментальных парадоксах, связанных с ними.

- об открытии экзопланет — планет около других звезд и современном состоянии проблемы поиска внеземных цивилизаций и связи с ними.

Должен **уметь** проводить простейшие астрономические наблюдения, ориентироваться среди ярких звезд и созвездий, измерять высоты звезд и Солнца, определять астрономическими методами время, широту и долготу места наблюдений, измерять диаметр Солнца и измерять солнечную активность и еѐ зависимость от времени.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 36 часов (14 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИНФОРМАТИКА**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в состав общеобразовательного учебного цикла.

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

Рабочая программа дисциплины ориентирована на достижение следующих целей:

**воспитание:**

- ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности.

**развитие:**

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

-системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

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

-опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 набор способов 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 базе 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;

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;

- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, знать единицы измерения информации;

- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;

- назначение и функции операционных систем.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов (76 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 50 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ФИЗИКА**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в состав общеобразовательного учебного цикла по выбору из обязательных предметных областей.

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

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

**развитие:**

- мышления (анализировать, выделять главное, сравнивать, строить аналогии, обобщать и систематизировать, доказывать и опровергать, объяснять и определять понятия, ставить и решать проблемы );

- элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения, смекалки);

- критического мышления, логического мышления ( на основе усвоения учащимися причинно-следственных связей, сравнительного анализа), групповой самоорганизации, умения вести диалог;

- развития способности четко формулировать свои мысли;

- исследовательской культуры (развитие умений использовать научные методы познаний (наблюдение, гипотеза, эксперимент);

- умений формулировать проблемы, предлагать пути их решения;  
- умений рефлексивной деятельности.

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

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

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

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

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

- 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.

рационального природопользования и защиты окружающей среды.

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

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

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

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

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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 182 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 97 часов (18 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 85 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ХИМИЯ**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в состав общеобразовательного учебного цикла по выбору из обязательных предметных областей.

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

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

**воспитание:**

- локальной научной (химической) картины мира;

- следующих мировоззренческих идей:

1) объективность и реальность окружающего мира;

2) причинно-следственные и другие связи между явлениями;

3) непрерывность изменений и развития в природе и обществе;

4) обусловленность развития химической науки потребностями производства, жизни и быта;

5) истинность научных знаний и законов природы.

**развитие:**

- умений выделять главное, существенное в изучаемом материале; сравнивать, составлять, обобщать, систематизировать, компактно и логически последовательно излагать свои мысли;

- способностей, склонности, познавательного интереса обучающихся.

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

- называть изученные вещества по международной номенклатуре;

- определять валентность и степень окисления химических элементов,

- определять тип химической связи в соединениях,

- определять заряд иона;

- определять пространственное строение молекул,

- определять тип кристаллической решётки,

- определять характер среды в водных растворах,

- определять окислитель и восстановитель,

- определять направление смещения равновесия под влиянием различных факторов,

- определять изомеры и гомологи,

- определять принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- определять характер взаимного влияния атомов в молекулах,

- определять типы реакций в неорганической и органической химии;

– характеризовать s-, p-, d-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева,

– характеризовать общие химические свойства металлов и неметаллов,

– характеризовать общие химические свойства основных классов неорганических и органических соединений,

– характеризовать строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);

- объяснять зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И.Менделеева;

- объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения,

- объяснять природу химической связи,

- объяснять зависимость скорости химической реакции от различных факторов,

- объяснять реакционную способность органических соединений от строения их молекул;

- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ,

- выполнять химический эксперимент по получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;

- проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций;

- осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных без данных, ресурсов Интернета);

- использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах.

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

- роль химии в естествознании, её связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электрометрическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- основные законы химии: сохранение массы веществ, постоянства состава веществ, периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;

- основные теории химии: строения атома ,химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строение органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;

-классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;

-природные источники углеводородов и способы их переработки;

- вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щёлочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 часа (18 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 9 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Экзамен**.**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

дисциплина входит в базовый общеобразовательный учебный цикл по выбору из обязательных предметных областей.

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

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

**воспитание:**

- общероссийской идентичности, гражданственности, социальной ответственности; приверженности к гуманистическим и демократическим ценностям, положенным в основу Конституции РФ.

**развитие:**

- личности обучающегося, ее духовной культуры, социального мышления, познавательного интереса к изучению социально-гуманитарных дисциплин; критического мышления, позволяющего объективно воспринимать социальную информацию и уверенно ориентироваться в ее потоке;

- умений получения и осмысления социальной информации, систематизации полученных данных;

- освоения способов познавательной, практической деятельности в характерных социальных ролях.

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

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

-раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

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

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

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

**-** особенности социально-гуманитарного познания.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 108 часов (27 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 54 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет.**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**БИОЛОГИЯ (ВКЛ. ЭКОЛОГИЮ)**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в состав общеобразовательного учебного цикла по выбору из обязательных предметных областей.

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

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

**воспитание:**

- формирование научно - материалистического мировоззрения,

- ответственного и бережного отношения к окружающей среде, осознания значимости концепции устойчивого развития.

**развитие:**

- системы биологических знаний как компонента целостной научной картины мира;

- умений овладения научным подходом к решению различных задач;

- овладение умениями формулировать гипотезы конструировать, проводить эксперименты, оценивать полученные результаты;

- умений овладения сопоставлять экспериментальные и теоретические знания с объективными реалиями жизни;

- умений безопасного и эффективного использования лабораторного оборудования, проведение точных измерений и адекватной оценки полученных результатов представления научно обоснованных аргументов своих действий путем применения межпредметного анализа учебных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- объяснять роль биологии и экологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействия организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;

- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественное размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

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

- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

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

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

должен **знать**:

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

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

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

- вклад выдающихся ученых (в том числе отечественных) в развитие биологической науки.

в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 112 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часа (32 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 40 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ГЕОГРАФИЯ**

**1. Область применения программы**

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

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл по выбору из обязательных предметных областей.

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

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

- воспитание – патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран.

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | - определять и сравнивать по разным источникам информации гео­графические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений |
|  | - оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий |
|  | - применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов |
|  | - сопоставлятьгеографические карты различной тематики. |

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | - основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований; |
|  | - особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и ди­намику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации; |
|  | - географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социаль­но-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества; |
|  | - особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда. |

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 112 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 72 часа (30 из них – лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 40 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет.**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**КУЛЬТУРОЛОГИЯ**

**1. Область применения программы**

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

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в дополнительные учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: ц**елью изучения учебной дисциплины «Культурология» является подготовка специалиста, владеющего общими закономерностями гуманитарного и собственно культурологического знания, знакомого с современными научными представлениями о культуре, ее истории, перспективах, сложностях современной социокультурной ситуации в мире и Российской Федерации.

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

-анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной социокультурной среды;

- применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественнополитической практики;

- использовать знания истории в профессиональной деятельности;

- формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материальнопрактической деятельности.

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

- закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории;

- историю становления и развития государственности;

- общие духовно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие;

- основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития России.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 39 часов (14 из них- лабораторные и практические занятия), самостоятельная работа обучающегося 15 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 2 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

**3. 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.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов; самостоятельная работа обучающегося - 24 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 7 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИСТОРИЯ**

1. **Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

***знать:***

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

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

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

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

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

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часов; самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –** 3 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

1. **Область применения программы**:

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ**

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

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

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

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

*знать:*

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

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 186 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 162 часа; самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

**5.Форма промежуточной аттестации –** 4,6 семестр зачет, 8– Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

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

**3. 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; ***знать:***

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

- основы здорового образа жизни.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 324 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 162 часа; самостоятельная работа обучающегося - 162 часа.

**5.Форма промежуточной аттестации – 3,**4,5,6, 7 семест – зачет 8 семестр – диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**МАТЕМАТИКА**

**1.Область применения рабочей программы**

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

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

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

***знать:***

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа; самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  7 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**1. Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; ***знать:***

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

- принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;

- принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 45 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 30 часов; самостоятельная работа обучающегося - 15 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  7 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ХИМИЯ**

1. **Область применения программы**

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

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

***знать:***

- основные понятия и законы химии;

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

- классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;

- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

- методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 219 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 146 часов; самостоятельная работа обучающегося - 73 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  4 семестр – диф. зачет

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.Область применения программы**

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

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

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

***знать****:*

- основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 105 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 35 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**1.Область применения программы**

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

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл
2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

***знать:***

- роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 45часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 30 часа; самостоятельная работа обучающегося - 15 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  3 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**1.Область применения программы**

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

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл
2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; ***знать:***

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;

- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 180 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 120 часов; самостоятельная работа обучающегося - 60 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  4 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. **Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

***знать:***

- основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

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

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 40 часов; самостоятельная работа обучающегося - 20 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

**3.Цели 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;

***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.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 84 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 56 часов; самостоятельная работа обучающегося - 28 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

***знать:***

- основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 48 часа; самостоятельная работа обучающегося - 24 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

***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.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 150 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 100 часов; самостоятельная работа обучающегося - 50 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОХРАНА ТРУДА**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных 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;

***знать:***

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие

государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 32 часа; самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

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

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим;

**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.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 68 часа; самостоятельная работа обучающегося - 34 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  4 семестр – Диф**.зачет**

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- исчислять цены на продукцию и товары общественного питания;

- пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий;

- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию;

- оформлять документы по движению сырья, готовой продукции, товаров в кладовой, на производстве, в буфетах, а также вести учет сырья, товаров, тары;

- вести синтетический и аналитический учет материальных ценностей в предприятиях общественного питания.

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

-задачи, принципы, объекты, нормативно-правовую базу и особенности организации бухучета в общественном питании;

-виды цен, их структуру;

- механизм ценообразования на продукцию общепита;

-определение, назначение, объекты, исходные данные и последовательность этапов калькуляции цен н продукцию собственного производства;

-правила пользования Сборниками рецептур;

- нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие порядок учета;

-документальное оформление и учет движения продуктов, готовых изделий и тары в кладовой, на производстве, в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 120 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 80 часов; самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли,

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;

- структуру предприятий;

- нормативную базу деятельности;

- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;

-оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных

помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;

**уметь**:

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- составлять и заключать договора на поставку товаров;

- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства.

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

-обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;

-проводить бракераж готовой продукции.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 159 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 106 часов; самостоятельная работа обучающегося - 53 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  4 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков,

техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; ***знать:***

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- критерии и показатели качества обслуживания.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 120 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 80 часов; самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.Область применения программы**

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

**2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: д**исциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- использовать нормативную, правовую, техническую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;

- составлять различные виды меню и карты вин;

- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;

- организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания ;

- организовывать труд обслуживающего персонала;

-осуществлять и оформлять различные формы расчетов с клиентам .

Знать:

- основных понятия, термины и определений в области организации обслуживания;

-классификацию оборудования предприятий общественного питания и общих требований к нему;

- виды и характеристики торговых помещений, оборудования, мебели, посуды, приборов, столового белья;

- материально-техническое обеспечение процесса обслуживания .

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 124 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 76 часа; самостоятельная работа обучающегося - 48 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  4 семестр – Экзамен

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: ***иметь практический опыт:***

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

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

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; *уметь:*

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

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

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

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

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

***знать:***

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

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

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- 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.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 223 часа, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 83 часа; самостоятельная работа обучающегося - 42 часа, учебная практика – 62 часа и производственная практика – 36 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  5 семестр – комплексный экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; *уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

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

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; **знать:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

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

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

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

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

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

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

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

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

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

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

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 345 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 183 часа;

самостоятельная работа обучающегося - 90 часов;

учебная практика – 36 часов и производственная практика – 36 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации –**  7 семестр – комплексный экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь рактический 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.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 499 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 255 часов; самостоятельная работа обучающегося - 126 часов;

учебная практика – 46 часов и производственная практика – 72 часа.

**4. Форма промежуточной аттестации –**  5 семестр – комплексный экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь:

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

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

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

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

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

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

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

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

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

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 472 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка – 220 часов; самостоятельная работа обучающегося – 108 часов. Учебная практика – 72 часа, производственная практика – 72 часа.

**4. Форма промежуточной аттестации –**  6 семестр – комплексный экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и - отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

***знать:***

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 199 часов, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 85 часов; самостоятельная работа обучающегося - 42 часа. Учебная практика – 36 чвсов, производственная практика – 36 часов.

**4. Форма промежуточной аттестации –**  7 семестр – комплексный экзамен.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**1.Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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

В результате изучения 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;

***знать:***

- принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;

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

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 433 часа, включая: обязательная аудиторная учебная нагрузка - 200 часов; самостоятельная работа обучающегося - 99 часов. Учебная практика – 36 часов, производственная – 108 часов.

**4. Форма промежуточной аттестации –**  8 семестр – комплексный экзамен.