АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУ ДБ.01.01. Русский язык и литература
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки - базовый

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- воспроизводить содержание литературного произведения;
- определять род и жанр произведения;
- 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;

знать:

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык; языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

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

максимальной учебной нагрузки 293 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 195 часов;

самостоятельной работы 98 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Русский язык Введение	2 ч.
Раздел 1 Язык и речь. Функциональные стили речи	23 ч.
Раздел 2 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	14 ч.
Раздел 3 Лексика и фразеология	16 ч.
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография	12 ч.
Раздел 5 Морфология и орфография	20 ч.
Раздел 6 Синтаксис и пунктуация	30 ч.
Литература Введение	2 ч.
Раздел 1 Русская литература 1 пол. 19 века	12 ч.
Раздел 2 Русская литература 2 пол. 19 века	65 ч.
Раздел 3 Поэзия 2 пол. 19 века	15 ч.
Раздел 4 Русская литература на рубеже веков	15 ч.
Раздел 5 Литература 20-х годов	6 ч.
Раздел 6 Литература 1930-х – начала 40-х годов	21 ч.
Раздел 7 Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	4 ч.
Раздел 8 Литература 1950 – 1980-х годов	24 ч.
Раздел 9 Зарубежная литература 1920-1990-х годов	5 ч.
Раздел 10 Литература конца 1980-2000-х годов	6 ч.

6. Вид промежуточной аттестации: экзамен

7. Разработчик: ПЦК общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель С.И. Попова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.02. Иностранный язык
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. **Область применения программы:**
   Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский) предназначена для изучения дисциплины «Иностранный язык» (английский) в ГПОУ «СТЭК», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
   Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

3. **Цели и задачи дисциплины**: требования к результатам освоения дисциплины:
   Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:
   - лингвистической;
   - социолингвистической;
   - дискурсивной;
   - социокультурной;
   - социальной;
   - предметной.

4. **Общее количество часов на освоение программы дисциплины:**
   максимальная учебная нагрузка – 176 часов;
   обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов;
   Самостоятельная работа – 59 часов.

5. **Тематический план учебной дисциплины:**
   Тема 1.1. Иностранный язык — язык делового общения. Вводно-коррективный курс
   Тема 1.2. Внешность человека. Семья. Жилище.
   Тема 2.1. Мой рабочий день. Мое свободное время. Мое хобби. Спорт в моей жизни
   Тема 3.1 Экскурсии и путешествия. Страна изучаемого языка – Великобритания.
   Тема 4.1 Научно-технический прогресс. Человек и природа.
   Тема 5.1 Моя будущая профессия.

6. **Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

7. **Разработчики:** Антонова В.Б., Мартынова Н.Н. - преподаватели иностранного языка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. **Область применения программы:**
   Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения математики в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
   Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.
   В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».
3. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**
   Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
   - личностных
   - метапредметных
   - предметных
4. **Общие количество часов на освоение программы дисциплины:**
   максимальной учебной нагрузки 234 час, в том числе:
   обязательной аудиторной учебной нагрузки 156 часов;
   самостоятельной работы 78 часа.
5. **Тематический план учебной дисциплины**

№	Название темы
1	Числовые функции
2	Основы тригонометрии
3	Тригонометрические уравнения и неравенства
4	Степени и корни. Степенная функция
5	Показательная и логарифмическая функция
6	Производная
7	Первообразная
8	Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятности
9	Основные понятия стереометрии
10	Декартовы координаты в пространстве
11	Многогранники и тела вращения

6. **Вид промежуточной аттестации: экзамен**
7. **Разработчик:** ПЦК общественных, гуманитарных и социально – экономических дисциплин

Преподаватель - Главатских Г.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.04. История
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы: Учебная дисциплина «История » является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «История» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования.

3.Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

• усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;• развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;• воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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

знать:

- концепции исторического развития;

- варианты и типологии цивилизаций

- факторы исторического развития, природно-климатический, этнический, экологический, культурно-политический, социальный;

- закономерности и особенности русской истории как части мировой и европейской истории;

- периодизацию всемирной истории, отечественной истории;

- общественную роль и функции истории.

4.Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 176 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 117часов;

самостоятельной работы 59 час.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС среднего общего образования.

5.Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК «Общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель Н.П. Булавинцева

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.05. Физическая культура
По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

- **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

овладеть умениями:

1. эффективным и экономным способам жизненно важных умений и навыков (ходьба, бег, прыжки, передвижение на лыжах, плаванье).

2. выполнять упражнения профессионально-прикладной подготовки с учетом выбранной специальности.

3. организовывать индивидуальные программы самовоспитания с использованием средств физической культуры для повышения функциональных возможностей организма, коррекции телосложения и восстановления организма после занятий физическими упражнениями.

4. пользоваться простейшими методиками самоконтроля состояния здоровья и уровнем физической подготовленности.

5. правильной техники дыхания и рационального питания. Выполнять строевые упражнения на занятиях по физической культуре, физкультурно-массовых и спортивных мероприятиях.

6. овладеть умениями игры и судейства спортивных игр (баскетбол, волейбол).

7. составлять и проводить комплексы общеразвивающих упражнений, специальных упражнений бегуна, пловца, лыжника.

знать:

1. социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки к будущей профессиональной деятельности.

2. понятие «здорового образа жизни» и его роли в укреплении здоровья (физического и психического), в совершенствовании психофизических способностей, качеств и свойств личности человека.

3. методику составления простейших комплексов упражнений для самостоятельных занятий ритмической гимнастикой, в тренажерном зале, при занятиях плаваньем и лыжными гонками.

4. строевые команды при построении во время коллективных занятиях.

5. понятие «физические качества человека» и понимать их роль в разных видах спорта.

- **Общие количество часов на освоение программы дисциплины** 176 часов, из них аудиторных 117 часов, самостоятельная работа 59 часов.
- Тематический план учебной дисциплины:

1.Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

2.Спортивная деятельность с элементами прикладной подготовки

3.Спортивные игры

- **Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

7. Разработчик преподаватель по физической культуре Евсеева Н.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.06. Основы безопасности жизнедеятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы:
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.
Цели и задачи дисциплины - .формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности., повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

3 Требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности 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; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
оказывать первую помощь пострадавшим.
знать:
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация 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; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы

3. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 105 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 70 часов;
самостоятельной работы 35 часов.

Тематический план:
Тема 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья
Тема 2. Государственная система обеспечения безопасности населения
Тема 3.Основы обороны государства и воинская обязанность
Тема 4.Основы медицинских знаний
Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования.
5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
Разработчик: ПЦК товароведных и технологических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.08. Обществознание
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки - базовый

1.Область применения программы: Дисциплина «обществознание » является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина «Обществознание» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования,

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

Содержание программы «обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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 разных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма), извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы

формировать на основе приобретённых обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам –

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

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

- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике

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 динамической системы, а так же важнейших социальных институтов

- Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования

-особенности социально-гуманитарного познания

4.Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 162 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 108 часов;

самостоятельной работы 54 час.

В рабочей программе представлены:

-результаты освоения учебной дисциплины;

-структура и содержание учебной дисциплины;

-условия реализации программы учебной дисциплины;

-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования

5.Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК «общественных, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель Н.П. Булавинцева

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДБ.01.09. «География»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Цель дисциплины

Сформировать у студентов представление о географической картине мира, понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрыть географические аспекты глобальных и региональных процессов и явлений.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «География» является учебным предметом из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «География» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

***личностных*:**

сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; креативность мышления, инициативность и находчивость;

***метапредметных*:**

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

понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

***предметных*:**

владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; владение географическим мышлением для определения географических

аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося **72 часов;**

самостоятельной работы обучающегося **36 часов.**

Тематический план:

Политическая карта мира:

География населения мира

География мировых природных ресурсов

География мирового хозяйства

Регионы и страны мира

Россия в современном мире

Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

5.Вид промежуточной аттестации:

Дифференцированный зачёт.

6.. Разработчик: Кульшин В.А., преподаватель высшей категории ПЦК гуманитарных и социально- экономических дисциплин

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОДБ.01.09. Экология
по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения дисциплины Экология в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Экология является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и общими требованиями к подготовке обучающихся, она является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

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

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

- личностных
- метапредметных
- предметных

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 54 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часа;
самостоятельной работы 18часов.

В рабочей программе представлены:
-результаты освоения учебной дисциплины;
-структура и содержание учебной дисциплины;
-условия реализации программы учебной дисциплины;
-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС основного общего образования.

5. Тематический план учебной дисциплины

№	Название темы
1	Введение
2	Экология как научная дисциплина
3	Среда обитания человека и экологическая безопасность
4	Концепция устойчивого развития
5	Охрана природы

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.А.Конасова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП.02.01. Информатика
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- ***личностных*:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- ***метапредметных*:**

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

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания
- (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учеб-но-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных*:**

сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; сформированность представлений о компьютерно-математических моделях, необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; применение на практике средств защиты информации от вредоносных про-грамм, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

4. **Общие количество часов на освоение программы дисциплины:**
   максимальной учебной нагрузки 150 часов, в том числе:
   обязательной аудиторной учебной нагрузки 100 часов;
   самостоятельной работы 50 часов.
   В рабочей программе представлены:
   -результаты освоения учебной дисциплины;
   -структура и содержание учебной дисциплины;
   -условия реализации программы учебной дисциплины;
   -контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.
   Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
   Разработчик: Касьян Елена Витальевна.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП. 02.02 Химия
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения дисциплины «Химия» в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

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

Химия является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся, она является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

- личностных
- метапредметных
- предметных

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

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

В рабочей программе представлены:
-результаты освоения учебной дисциплины;
-структура и содержание учебной дисциплины;
-условия реализации программы учебной дисциплины;
-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. **Тематический план учебной дисциплины**

Название темы
Введение
1.Общая и неорганическая химия
1.1.Химия наука о веществах
1.2.Строение атома
1.3.Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева
1.4.Строение вещества
1.5.Полимеры
1.6.Дисперсные системы
1.7.Химические реакции
1.8.Растворы
1.9.Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы
1.10.Классификация веществ. Простые вещества

1.11.Основные классы неорганических и органических соединений
1.12.Химия элементов
1.13.Химия в жизни общества
2.Органическая химия
2.1.Предмет органической химии. Теория строения органических соединений
2.2.Предельные углеводороды
2.3.Этиленовые и диеновые углеводороды
2.4.Ацетиленовые углеводороды
2.5.Ароматические углеводороды
2.6.Природные источники углеводородов
2.7.Гидроксильные соединения
2.8.Альдегиды и кетоны
2.9.Карбоновые кислоты и их производные
2.10. Углеводы
2.11.Амины, аминокислоты, белки
2.12.Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты
2.13.Биологический активные соединения

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.А.Конасова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОУДП. 02.03 Биология
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения дисциплины Биология в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Биология является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся, она является базовой, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

- личностных
- метапредметных
- предметных

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 72 часа;
самостоятельной работы 36 часов.

В рабочей программе представлены:
-результаты освоения учебной дисциплины;
-структура и содержание учебной дисциплины;
-условия реализации программы учебной дисциплины;
-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план учебной дисциплины

Введение
1.Учение о клетке
2.Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов
3.Основы генетики и селекции
4.Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение
5.Происхождение человека
6.Основы экологии
6.Бионика

6. Вид промежуточной аттестации:

Итоговая аттестация в форме экзамена.

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.А.Конасова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.01. Основы философии
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.
Дисциплина «Основы философии» относится к части общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной профессиональной образовательный программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате освоения дисциплины обучающийся должен
уметь:
-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия
- ориентироваться в наиболее общих проблемах ценностей
- ориентироваться в формировании культуры гражданина и будущего специалиста.
знать:
- основные категории и понятия философии;
- сущность процесса познания
- основы научной философской и религиозной картин мира.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 48 часов;
самостоятельной работы 24 часов
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план:
1.1. Предмет философии. Как возникла философия?
1.2. Основные вехи мировой философской мысли
2.1. Философская онтология Бытия
2.2. Научные концепции Вселенной и философские представления о космосе
3.1.Человек как главная философская проблема
3.2. Проблема сознания
3.3. учение о познании
4.1. Философия и научная картина мира
4.2. Философия и религия
4.3. Философия и культура
4.4. Философия и глобальные проблемы современности

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
7. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.И. Носов

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.02. История
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем

знать/понимать:

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часов в том числе:
обязательной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Разработчик: Кульшин В.А., преподаватель высшей категории ПЦК гуманитарных и социально- экономических дисциплин

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

уровень подготовки – базовый

1. **Область применения программы:**

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

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

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) 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 словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

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

максимальной учебной нагрузки – 243 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки – 162 часов;
самостоятельной работы –81 часов.

5. **Тематический план учебной дисциплины:**

Тема 1.1. Вводно-корректив ный курс.
Тема 2.1. Моя будущая специальность – операционный логист.
Тема 3.1. Деловая поездка за рубеж.
Тема 3.2 Деловые контакты с зарубежными партнерами.
Тема 4.1. Типы и виды предприятий.
Тема 4.2. Структура компании.
Тема 4.3. Введение в логистику.
Тема 5.1. Логистические услуги.

6. **Вид промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет

7.Разработчик: Мартынова Н.Н., Антонова В.Б., Черменина С.Н. – преподаватель иностранного языка

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОГСЭ.04. Физическая культура
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.
Дисциплина «Физическая культура» относится к части общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 243 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 162 часов;
самостоятельной работы 81 часов
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

6. Вид промежуточной аттестации:
3 сем. – зачет
4 сем. - дифференцированный зачет
5 сем. – зачет
6 сем. - дифференцированный зачет
7 сем – зачет
8 сем. - дифференцированный зачет

7. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Преподаватель Неумоин С.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН.01.Математика
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.
Дисциплина «Математика» относится к части математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:
уметь:
применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;
знать:
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
основы теории вероятностей и математической статистики.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 40 часов;
самостоятельной работы 20 часов
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Вид промежуточной аттестации: - дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Преподаватель Главатских Г.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ЕН. 02 Экологические основы природопользования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для изучения дисциплины Экологические основы природопользования в государственном профессиональном образовательном учреждении «Сыктывкарский торгово–экономический колледж» (ГПОУ «СТЭК»), реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Экологические основы природопользования входит в Математический и общий естественнонаучный учебный цикл в ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:
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;

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 75 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 50 часов;
самостоятельной работы 25 часов.

В рабочей программе представлены:
-результаты освоения учебной дисциплины;
-структура и содержание учебной дисциплины;
-условия реализации программы учебной дисциплины;
-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует

содержанию ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Тематический план учебной дисциплины

Название темы
Введение
Экология как научная дисциплина
Среда обитания человека и экологическая безопасность
Концепция устойчивого развития
Охрана природы

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

7. Разработчик ПЦК гуманитарных, общественных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель А.А.Конасова

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:
Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.
Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится части профессионального цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:
уметь:
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки банковской информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты банковской информации;
знать:
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; направления автоматизации бухгалтерской деятельности; назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.

4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 60 часов;
самостоятельной работы 30 часов
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Вид промежуточной аттестации: - дифференцированный зачет

6. Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права
Преподаватель Касьян Е.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» уровень подготовки - базовый

1. **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и может быть использована в рамках реализации специальности

2. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**
   Дисциплина входит в цикл ОПД.
3. **Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**
   В результате освоения дисциплины обучающийся должен
   уметь:

- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

знать:

- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

4. Общие количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 69 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 46 часов;
самостоятельной работы 23 часа.
В рабочей программе представлены:
-результаты освоения учебной дисциплины;
-структура и содержание учебной дисциплины;
-условия реализации программы учебной дисциплины;
-контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.
Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и обеспечивает практическую реализацию ППССЗ в рамках образовательного процесса.

5. **Тематический план учебной дисциплины**

Тема 1.1.Правовое регулирование экономических отношений
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
Тема 1.3. Хозяйственные договоры субъектов предпринимательской деятельности
Тема 2.1. Трудовой договор (контракт)
Тема 2.2. Рабочее время и время отдыха
Тема 2.3. Трудовая дисциплина
Тема 2.4. Материальная ответственность сторон трудового договора
Тема 2.5. Трудовые споры

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность

5.Вид промежуточной аттестации: экзамен

6.Разработчик: ПЦК бухгалтерского учета, инновационных технологий и права ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель Л.К.Мажукина

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Уровень подготовки – базовый

1.Область применения программы:

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

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

-организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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 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. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки 102 часа в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 68 часов;
самостоятельной работы 34 часов
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

5. Тематический план учебной дисциплины
1.1. Общая характеристика основных ЧС
1.2. Экологическая и производственная безопасность
1.3. Единая государственная система (РСЧС)
2.1. Гражданская оборона
2.2. Современные средства поражения
2.3 Организация ГО на объекте
2.4. Основные мероприятия ГО
3.1. Вооруженные силы РФ
3.2. Виды вооруженных сил РФ
3.3. Боевые традиции Вооруженных сил РФ
3.4. Символы воинской чести
3.5. Воинская обязанность
4.1. Первая медицинская помощь
4.2. Производственный травматизм
4.3. Первая мед. помощь при массовых поражениях
4.4.Здоровый образ жизни. Критерии здоровья
4.5. Режим труда и отдыха
4.6. Рациональное питание и его значение
4.7. Вредные привычки, их влияние на здоровье человека
4.8. Нравственность и здоровье. Правила личной гигиены

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
7. Разработчик: ПЦК общих, гуманитарных и социально-экономических дисциплин ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Преподаватель Р.Ю. Коробейников

Аннотация
Рабочей программы учебного модуля
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля основной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»,
в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Место учебного модуля ПМ 01 в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ПМ-01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции » входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
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 и размораживании при 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 рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 200 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 133 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 133 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 67 часов;
учебная практика – 72 часа
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебного модуля;
- структура и содержание учебного модуля;
- условия реализации программы учебного модуля;
- контроль и оценка результатов освоения учебного модуля;

Содержание рабочей программы учебного модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» полностью соответствует: содержанию ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) и обеспечивает реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.
МДК 01.01 **–** экзамен
Учебная практика – дифференцированный зачет
Профессиональный модуль - квалификационный экзамен

6. Разработчик - Кислякова Галина Александровна

АННОТАЦИЯ

ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

уровень подготовки - базовый

Квалификация - техник технолог

1.Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по направлению технолог.

2.Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

3. Цели и задачи - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

· контроля качества и безопасности готовой продукции;
· организации рабочего места по изготовлению сложных холодных блюд и соусов
· приготовление 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;
· декорирование блюд сложными холодными соусами

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 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 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 и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
· требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных блюд длительного срока хранения;
· правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы
· способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы
· требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов и заготовок для них, холодных блюд длительного срока хранения;
· температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов
· ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
· правила выбора вин и другой алкогольной продукции для сложных холодных соусов;
· правила соусной композиции сложных холодных соусов
· варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов
· виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов
· технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов, холодных блюд длительного срока хранения
· органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

· методы сервировки, способы и температура подачи готовых 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;

· технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов

· варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:
405 часов в том числе:
обязательной учебной нагрузки обучающегося 158 часов;
самостоятельной работы обучающегося 135 часов;
учебная практика 108 часов;
практика по профилю специальности 72 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Раздел 1. Приготовление холодных соусов
Тема 1.1. Приготовление холодных соусов, маринадов, желе.
Раздел 2.Механическое оборудование
Тема 2.1. Механическое оборудование
Раздел 3. Приготовление холодных блюд и закусок
Тема 3.1. Приготовление салатов и винегретов
Тема 3.2. Приготовление бутербродов
Тема 3.3. Приготовление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья
Тема 3.4. Приготовление закусок из мяса, птицы, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов
Тема 3.5. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов
Тема 3.6. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц и сыра
Тема 3.7. Приготовление фуршетных закусок
Курсовая работа

6.Вид промежуточной аттестации:
МДК 02.01 - экзамен.
Учебная практика – дифференцированный зачет.
Практика по профилю специальности – дифференцированный зачет.
Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчик: Кобалова Н.И.

Аннотация
Рабочей программы учебного модуля
ПМ-03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
уровень подготовки - базовый

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля основной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Место учебного модуля ПМ-03 в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ПМ-03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции » входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

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

готовой сложной горячей продукции

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 519 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 519 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 385 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
учебная практика – 72 часов.
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения учебного модуля;
- структура и содержание учебного модуля;
- условия реализации программы учебного модуля;
- контроль и оценка результатов освоения учебного модуля;

Содержание рабочей программы учебного модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» полностью соответствует: содержанию ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) и обеспечивает реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

5. Вид промежуточной аттестации:
МДК 03.01 – экзамен
Учебная практика – дифференцированный зачет
Практика по профилю специальности – дифференцированный зачет
Профессиональный модуль - квалификационный экзамен

6. Разработчик - Кислякова Галина Александровна

АННОТАЦИЯ

ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских»

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

уровень подготовки - базовый

Квалификация - техник технолог

1.Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по направлению технолог.

2. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

3. Цели и задачи - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

· разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

· организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и соусов

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

· контроля качества и безопасности готовой продукции

· организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

· оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

· изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами контроля качества и безопасности готовой продукции;

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
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

· ассортимент сложных хлебобулочных изделий , мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

· характеристики основных продуктов и дополнительных ингридиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

· требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингридиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

· правила выбора основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, 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 ингридиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий , 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,

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

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

362 **часа** в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 241 часов;

самостоятельной работы обучающегося 121 часов;

учебная практика 144 часа;

5. Тематический план учебной дисциплины

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничных пирогов

Тема 1.1. Теоретические основы

Тема 1.2. Технологическое оборудование для приготовления и выпекания теста

Тема 1.3. Приготовление теста дрожжевого и изделия из него

Раздел 2. Приготовление сложных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 2.1. Приготовление теста бездрожжевого и изделия из него

Тема 2.2.Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 2.3. Приготовление пирожных

Тема 2.4. Приготовление тортов

6.Вид промежуточной аттестации:

МДК 04.01 - экзамен.

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчик: Кобалова Н.И.

АННОТАЦИЯ

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

уровень подготовки - базовый

Квалификация - техник-технолог

1.Область применения программы: Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по направлению технолог.

2. Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

3. Цели и задачи - требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- Расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Приготовления сложных холодных и горячих десертов используя различные технологии оборудование и инвентарь;
- Приготовления отделочных видов теста для оформления сложных холодных и горячих десертов;
- Оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов

· Контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов
- выбирать варианты оформления 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

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

· методы приготовления сложных холодных и горячих десертов

· 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

· сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов

· температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных 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

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

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:

203 **часа** в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 135 часов;

самостоятельной работы обучающегося 68 часов;

Практика по профилю специальности 72 часа;

5. Тематический план учебной дисциплины

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов

Тема 1.1. Ассортимент сложных холодных десертов . Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже

Тема 1.3. Начинки, соусы, глазури для отдельных холодных десертов. Способы оформления и подачи холодных десертов

Тема 1.4. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.5. Требования к качеству готовых холодных десертов и безопасности их хранения

Тема 1.6. расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.7. основные характеристики полуфабрикатов промышленного производства, используемых при приготовлении сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент сложных горячих десертов . Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десертов фламбе

Тема 2.3. Начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов. Способы оформления и подачи горячих десертов

Тема 2.4. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов . Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов

Тема 2.5. Требования к качеству готовых горячих десертов и безопасности из хранения

Тема 2.6. Расчет массы продуктов для приготовления сложных горячих десертов

6.Вид промежуточной аттестации:

МДК 05.01 - экзамен.

Профессиональный модуль - экзамен квалификационный.

7. Разработчик: Кобалова Н.И.

Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
уровень подготовки – базовый
Квалификация – техник-технолог

1.Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный профессиональный модуль входит в обязательную часть циклов ППССЗ.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающихся в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

Планирования работы структурного подразделения (бригады)
Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
Принятия управленческих решений

уметь:

Рассчитывать выход продукции в ассортименте
Вести табель учета рабочего времени работников
. Рассчитывать заработную плату
. Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
. Организовывать рабочие места в производственных помещениях
. Организовывать работу коллектива исполнителей
. Разрабатывать оценочные задания и нормативно - технологическую документацию
. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

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 и табеля учета рабочего времени
. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира
. Формы документов, порядок их заполнения
. Методику расчета выхода продукции
. Порядок оформления табеля учета рабочего времени
. Методику расчета заработной платы
. Структуру издержек производства и пути снижения затрат
. Методику расчета экономических показателей

4. Общее количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки 440 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 293 часа;
самостоятельной работы обучающегося 147 часов;
практика по профилю специальности 108 часов.
В рабочей программе представлены:
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

5.Тематический план учебной дисциплины

МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации
МДК 06.02 Организация производства в общественном питании
МДК 06.03. Бухгалтерский учет в общественном питании

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

6. **Вид промежуточной аттестации:**
   МДК 06.01 - дифференцированный зачет
   МДК 06.02 - экзамен
   МДК 06.03- дифференцированный зачет
   практика по профилю специальности - дифференцированный зачет
7. **Разработчик:** преподаватель Сердитова Надежда Григорьевна