

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»
(ГБПОУ РХ ЧТТиС)

АННОТАЦИИ

учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ)
на базе среднего общего образования
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01. Основы философии

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.04 Коммерция (по отраслям) дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ.01.)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества

Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.

Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии

Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.

Раздел 2. История философии

Тема 2.1. Философия Древнего Востока.

Тема 2.2. Развитие античной философии.

Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени.

Тема 2.4. Немецкая классическая философия

Тема 2.5. Русская философия.

Тема 2.6. Философия XX века.

Раздел 3. Философское учение о бытии.

Тема 3.1. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

Тема 3.2. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства.

Раздел 4. Философское осмысление природы человека.

Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.

Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.

Тема 4.3. Познание как объект философского анализа. Сущность процесса познания.

Раздел 5. Философское учение об обществе

Тема 5.1. Общество как саморазвивающаяся система

Тема 5.2. Проблема личности в философии

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02. История

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.04 Коммерция (по отраслям) дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ.02.)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых экономических, политических и культурных проблем. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов XX -начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие

Тема 1.1. Введение. Россия и мир в новейшее время.

Тема 1.2. Вторая мировая война.

Тема 1.3. Эпоха «государства благоденствия».

Тема 1.4. От Лиги наций к ООН.

Раздел 2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века.

Тема 2.1. «Оттепель» в СССР.

Тема 2.2. Внешняя политика Советского Союза в конце 50-70 гг. XX в

Тема 2.3. Становление экономической системы информационного общества на Западе.

Тема 2.4. СССР в 70 начале 80 гг. XX века.

Тема 2.5. Международная политика Советского Союза в 70-начале 80х гг. - период разрядки международной напряженности.

Тема 2.6. Интеграционные проекты экономического и политического развития Европы.

Тема 2.7. Европейский союз и его развитие.

Раздел 3. Современный мир.

Тема 3.1. Развитие суверенной России.

Тема 3.2. НАТО и другие экономические и политические организации.

Тема 3.3. Военно-политические конфликты XX-XXI вв. Тема 3.4. Россия в 2000-2010 гг.

Тема 3.5. Культура в XX-XXI вв. Основные правовые и законодательные акты мирового сообщества в XX-XXI вв.

Тема 3.6. Экономическое, политическое развитие ведущих стран мира.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;

2. Тематическое планирование по дисциплине;

3. Комплекс лекций по дисциплине;

4. Практические работы по дисциплине;

5. Учебно-методический комплекс;

6. КИМ по дисциплине;

7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;

8. Раздаточный (дидактический) материал;

9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03. Иностранный язык

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина «Иностранный язык» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

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

Основной целью курса «Иностранный язык» является обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и деловым языком специальности для активного применения как в повседневной, так и в профессиональной деятельности.

Основными задачами курса являются:

- закрепление навыков чтения и понимания профессиональных текстов (со словарем);
- формирование и закрепление навыков элементарного общения на иностранном языке с применением профессиональной лексики и правил речевого этикета;
- расширение активного словаря обучающихся, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода профессиональных текстов;
- развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности обучающихся. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты;
- составлять и оформлять организационно-распорядительную документацию на иностранном языке;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: лексический (1200 -1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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

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

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

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Вводно-коррективный раздел

Тема 1.1. История появления и развития английского языка.

Тема 1.2. Основные различия между фонетическим строем английского языка и фонетическим строем русского языка

Тема 1.3. Как поздравить, сделать комплимент. Буквы и их алфавитное название. Правила чтения некоторых согласных. Правила чтения некоторых гласных в 4 типах ударных слогов.

Тема 1.4. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные) Тема 1.5. Спряжение глаголов (to be, to have, to do)

Тема 1.6. Как поблагодарить, ответить на благодарность. Правила чтения некоторых согласных и буквосочетаний.

Тема 1.7. Существительные (множественное число), притяжательный падеж. Предлоги места.

Тема 1.8.оборот there is/are

Тема 1.9. Как извиниться, попросить прощения, как ответить на извинение. Правила чтения некоторых буквосочетаний.

Тема 1.10. Прилагательные и наречия (степени сравнения). Тема 1.11. Модальные глаголы и их эквивалент.

Тема 1.12. Как подбодрить, посочувствовать, предложить, свою помощь. Сводная таблица правил чтения английских гласных букв.

Тема 1.13. Временные формы группы Simple Active. Не правильные глаголы. Тема 1.14. Как выразить (не) согласие с мнением собеседника. Свободная таблица непроизносимых согласных. Тема 1.15. Имя числительное

Тема 1.16. Вопросительные предложения. Схема построения вопросительного предложения.

Тема 1.17. Как выразить сомнение, предостережение, совет, предложение.

Тема 1.18. Временные формы глаголов группы Progressive Active. Предлоги направления.

Тема 1.19. Как спросить попросить о чем ни будь и как ответить

Тема 1.20. Временные формы глаголов Perfect Active. Предлоги времени

Тема 1.21. Обобщение изученного материала.

Раздел 2

Тема 2.1. Повседневная жизнь, быт, семья. Тема 2.2. Взаимоотношения в семье.

Тема 2.3. Межличностные отношения (дружба). Межличностные отношения (любовь).

Тема 2.4. Взаимоотношения со сверстниками.

Тема 2.5. Здоровье и забота о нем.

Тема 2.6. Современный мир профессий.
Тема 2.7. Моя будущая профессия.
Тема 2.8. Трудности выбора жизненного пути.
Тема 2.9. Роль иностранного языка в современном мире.
Тема 2.10. Почему мы должны изучать английский язык? Система образования в странах изучаемого языка.
Тема 2.11. Профессиональная подготовка в англоязычных странах.
Тема 2.12. Проблема трудоустройства в области выбранной профессии.
Тема 2.13. Как пройти собеседование.
Тема 2.14. Досуг. Увлечение. Хобби.
Тема 2.15. Проблемы молодежи в свободном мире.
Тема 2.16. Легко ли быть молодым?
Тема 2.17. Как подростки выражают свою индивидуальность. Тема 2.18 Интернет и его возможности. Тема 2.19 Всемирная глобальная сеть. Тема 2.20 СМИ: пресса, телевидение, радио.
Тема 2.21. Влияние мультимедийных средств на образ жизни и трудовую деятельность современного человека.
Тема 2.22. Выдающиеся деятели культуры, науки, известные люди Великобритании, внесшие вклад в развитие науки, промышленности, сервиса, к близкой выбранной профессии.
Тема 2.23. Современные выдающиеся деятели промышленности сервиса США, близкой к выбранной профессии.
Тема 2.24. Современные выдающиеся деятели промышленности сервиса России, близкой к выбранной профессии.
Тема 2.25 Путешествие по России.
Тема 2.26 Основные достопримечательности России.
Тема 2.27 путешествие за рубежом. Основные достопримечательности Великобритании и США.
Тема 2.28 Природа и экология.
Тема 2.29 Проблемы загрязнения окружающей среды.
Тема 2.30 Защита окружающей среды.
Тема 2.31 Всемирные организации защиты природы.

Раздел 3.

Тема 3.1 Местоимения: личные, притяжательные, указательные, вопросительные, возвратные.
Тема 3.2 Притяжательный падеж существительных. Определённый и неопределённый артикулы.
Тема 3.3 Порядок слов в английском предложении. Тема 3. 4 Множественное число существительных.
Тема 3.5 Безличные и неопределённые личные предложения. Изучение иностранных языков.
Тема: 3.6 Числительные: количественные, порядковые и дробные.
Тема 3.7 Местоимения. Неопределённые местоимения, отрицательное местоимения , отрицательное местоимение и их производные.
Тема: 3.8 Степени сравнения прилагательных и наречий. Наиболее употребительные наречия.
Тема: 3.9 Основные типы вопросов в английском языке.
Тема: 3.10 Предлоги.

Раздел 4. Страны изучаемого языка.

Тема: 4.1 Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии.
Тема: 4.2 Географическое положение Великобритании и Северной Ирландии.
Тема: 4.3 История Возникновения государства Великобритании и Северной Ирландии.
Тема: 4.4 Государственное устройство Великобритании.
Тема: 4.5 Правовые институты Великобритании.
Тема: 4.6 Культурные и национальные традиции Великобритании. Национальные праздники. Магазины и товары.
Тема: 4.7 Система экономики Великобритании.
Тема: 4.8 Система предприятий торговли Великобритании.
Тема: 4.9 Соединённые Штаты Америки.
Тема: 4.10 История возникновения и развития государства. Государственное устройство США.
Тема: 4.11 Правовые институты. Система сдержек и противовесов.
Тема: 4.12 Культурные и национальные традиции США.
Тема: 4.13 Национальные праздники.
Тема: 4.14 Система рыночной экономики США.
Тема: 4. 15 Сеть супермаркетов США.
Тема: 4.16 Система предприятий торговли США,

- Тема: 4.17 Канада. Географическое положение страны.
Тема: 4.18 История возникновения и развития государства.
Тема: 4.20 Государственное устройство Канады. Правовые институты Канады.
Тема: 4.21 Культурные и национальные традиции Канады.
Тема: 4.22 Национальные праздники.
Тема: 4.23 Система рыночной экономики Канады.
Тема: 4.24 Система предприятий торговли Канады.
Тема: 4.25 Россия. Географическое положение нашей страны.
Тема: 4.30 История возникновения Российского государства.
Тема: 4.31 Государственное устройство России.
Тема: 4.32 Культурные и национальные традиции России.
Тема: 4.33 Национальные праздничные сувениры.
Тема 4.34 Система рыночной экономики России.
Тема: 4.35 Система предприятий торговли нашей страны.
Раздел 5. Магазины и товары.
Тема: 5.1 Классификация товаров и услуг.
Тема: 5.2 Деньги. Валюта.
Тема: 5.3 Спрос и предложение.
Тема: 5. 4 Рыночная экономика.
Тема: 5.5 Ассортимент, качество, экспертиза потребительских товаров.
Тема: 5.6 Названия продуктов питания.
Тема: 5.7 Культура обслуживания покупателей.
Тема: 5.8 Деловой этикет и обслуживание покупателей.
Раздел 6. Моя будущая профессия.
Тема: 6.1 Техникум профессиональных технологий, торговли и сервиса г.Черногорска.
Тема: 6.2 Как устроиться на работу. Составление резюме, заполнение анкет.
Тема: 6.3 Документация при приеме на работу.
Тема: 6.4 Моё будущее рабочее место.
Тема: 6.5 Профессиональные качества, планирование карьеры.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -243 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -162 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04. Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу (ОГСЭ.04.)

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1 Легкая атлетика Тема 1.1. Кроссовая подготовка Тема 1.2 Прыжки в длину и высоту Тема 1.3 Метание гранаты, толкание ядра Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах Тема 2.2 Спортивная аэробика Раздел 3. Спортивные игры Тема 3.1. Волейбол Тема 3.2. Баскетбол Тема 3.3. Футбол Раздел 4. Легкая атлетика Тема 4.1 Техника бега на короткие дистанции Тема 4.2 Техника бега на средние и длинные дистанции Форма аттестации - дифференцированный зачет.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 81 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. Математика 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в математический и естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями

(ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1 Линейная алгебра

Тема 1.1 Матрицы и определители

Тема 1.2 Системы линейных уравнений

Раздел 2 Основные понятия и методы математического анализа. Применение методов математического анализа при решении задач профессиональной направленности

Тема 2.1 Функция

Тема 2.2 Пределы и непрерывность

Раздел 3 Дифференциальное исчисление
Тема 3.1 Производная функции
Тема 3.2 Приложение производной
Раздел 4 Интегральное исчисление
Тема 4.1 Неопределенный интеграл
Тема 4.2 Определенный интеграл
Раздел 5 Комплексные числа
Тема 5.1 Комплексные числа
Раздел 6 Теория вероятностей и математическая статистика
Тема 6.1 Теория вероятностей и математическая статистика

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 133 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 89 часов; самостоятельной работы обучающегося - 44 часа.

Форма аттестации - экзамен.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02. Экологические основы природопользования

1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать:
 - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
 - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
 - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
 - принципы и методы рационального природопользования;
 - методы экологического регулирования;
 - принципы размещения производств различного типа;
 - основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
 - понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
 - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
 - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
 - природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями

(ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Экология и природопользование.

Тема 1.1 Современное состояние окружающей среды в России

Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3 Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Тема 1.4 Мониторинг окружающей среды.

Тема 1.5 Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах.

Тема 1.6 Физическое загрязнение

Раздел 2. Охрана окружающей среды.
Тема 2.1 Рациональное использование и охрана атмосферы.

Тема 2.2 Рациональное использование и охрана водных ресурсов.
Тема 2.3 Рациональное использование и охрана недр.
Тема 2.4 Рациональное использование и охрана земельных ресурсов.
Раздел 3. Мероприятия по защите планеты.
Тема 3.1 Охрана ландшафтов.
Тема 3.2 Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.
Тема 3.3 Правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания.
Тема 3.4 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды
Форма аттестации - дифференцированный зачет.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 77 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно- методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03. Химия

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать:
- основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями

(ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Наименование разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия и законы аналитической химии.

Тема 1.1. Основные понятия и законы аналитической химии. Структура и история развития аналитической химии.

Тема 1.2. Аналитические задачи и принципы аналитических определений.

Раздел 2 Основные методы количественного анализа

Тема 2.1. Классификация аналитических методов анализа. Аналитический сигнал. Стадии аналитического процесса

Тема 2.2. Гравиметрический и титриметрический методы анализа.

Тема 2.3. Основные методы физико-химического анализа. Фотоэлектроколориметр и принципы работы с ним.

Раздел 3. Основные методы качественного анализа.

Тема 3.1. Методы и техника выполнения качественного анализа. Катионы и анионы первой, второй, третьей и четвертой группы.

Раздел 4. Технохимический контроль в общественном питании

Тема 4.1. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания

Раздел 5. Теоретические основы органической химии

Тема 5.1. Основные положения теории А.М. Бутлерова. Предельные углеводороды. Циклоалканы.

Тема 5.2. Непредельные и диеновые углеводороды и их свойства. Ацетилен, свойства, получение и применение.

Тема 5.3. Ароматические органические соединения. Азотсодержащие органические соединения. Амины.

Раздел 6 Кислородсодержащие органические вещества

Тема 6.1 Предельные одноатомные спирты

Тема 6.2 Химические свойства предельных одноатомных спиртов

Тема 6.3 Получение и применение предельных одноатомных спиртов

Тема 6.4 Многоатомные спирты

Тема 6.5. Получение и применение глицерина.

Тема 6.6. Фенолы

Тема 6.7. Номенклатура и строение молекул альдегидов

Тема 6.8. Получение, свойства и применение альдегидов

Тема 6.9. Карбоновые кислоты и их производные.

Тема 6.10. Получение и применение Карбоновых кислот

Тема 6.11. Жиры

Тема 6.12. Мыла и синтетические моющие средства

Раздел 7 Углеводы

Тема 7.1 Моносахариды

Тема 7.2. Дисахариды

Тема 7.3. Полисахариды

Тема 7.4. Искусственные и синтетические волокна

Раздел 8 Биологически активные вещества

Тема 8.1. Ферменты. Витамины

Тема 8.2. Гормоны. Лекарственные препараты

Раздел 9 Основы физической и коллоидной химии

Тема 9.1. Предмет, структура физической и коллоидной химии

Тема 9.2. Методы физической и коллоидной химии.

Тема 9.3. Основные понятия химической термодинамики.

Раздел 10 Химическая кинетика и катализ

Тема 10.1. Скорость химической реакции. Тепловой эффект химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химических реакций

Тема 10.2. Химическое равновесие и принципы его смещения. Обратимые и необратимые химические реакции

Раздел 11 Растворы. Электролитическая диссоциация.

Тема 11.1. Растворы. Растворимость веществ. Электролитическая диссоциация.

Тема 11.2. Реакции обмена в водных растворах электролитов. Гидролиз солей. Буферные растворы.

Тема 11.3. Общая классификация дисперсных систем и понятие о коллоидных растворах.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;

4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КИМ по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать:
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов;

Тема 1.2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Раздел 3. Основные санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям

Тема 3.1. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

Тема 3.2. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

Тема 3.3 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Раздел 4. Личная гигиена работников

Тема 4.1 Правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Физиология питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППСЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. Наименование разделов и тем
- Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
- Тема 1.1. Основы физиологии питания
- Тема 1.2. Общие сведения о пищевых продуктах
- Тема 1.3. Пищеварение и усвояемость пищи
- Тема 1.4. Рациональное сбалансированное питание

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час;

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.0.3 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- знать:
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
 - общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
 - методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - виды снабжения;
 - виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
 - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
 - правила оценки состояния запасов на производстве;

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Ассортимент и тем

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2.1 Зерно и продукты его переработки

Тема 1.2.2 Плодоовощные товары

Тема 1.2.3 Сахаристые продукты

Тема 1.2.4 Вкусовые товары

Тема 1.2.5 Молоко и молочные продукты

Тема 1.2.6 Мясо и мясные продукты

Тема 1.2.7 Рыба и морепродукты

Тема 1.2.8 Яйцо и яйцопродукты

Тема 1.2.9 Пищевые жиры и масла

Тема 1.2.10 Алкогольные и безалкогольные напитки

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства

Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве.

Методы контроля

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать:
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППСЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. Наименование разделов и тем

Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности

Тема 1.1. Классификация информационных систем

Тема 1.2. Классификация персональных компьютеров

Раздел 2. Технические средства информационных технологий

Тема 2.1. Основные и дополнительные технические средства

Раздел 3. Программное обеспечение информационных технологий

Тема 3.1. Программное обеспечение

Раздел 4. Обработка текстовой информации

Тема 4.1. Основы работы в текстовом редакторе

Раздел 5. Процессоры электронных таблиц

Тема 5.1. Возможности электронных таблиц

Раздел 6. Электронные презентации

Тема 6.1. Современные способы организации презентаций

Раздел 7. Редакторы обработки графической информации

Тема 7.1. Растровые и векторные графические редакторы

Раздел 8. Система оптического распознавания информации

Тема 8.1. Возможности программ для сканирования

Раздел 9. Компьютерные справочные правовые системы

Тема 9.1. Компьютерные СПС

Раздел 10.

Тема 10.1. Интернет как единая система ресурсов

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05. Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

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

знать:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем:

Раздел 1 Основы стандартизации

Тема 1.1 Задачи стандартизации ее экономическая эффективность

Тема 1.2 Нормативные документы на виды продукции (услуги и процессы)

Тема 1.3 Документация систем качества

Тема 1.4 Техническая документация

Тема 1.5 Подтверждение соответствию

Раздел 2 Основы метрологии

Тема 2.1 Основные понятия метрологии

Тема 2.2 Основы технических измерений международной системы единиц СИ

Тема 2.3 Основы теории и методики измерений в соответствии с международной системы единиц СИ

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

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

знать:

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Право и законодательство

Тема 1.1. Конституция РФ - основной закон государства.

Тема 1.2. Конституционные основы правового статуса личности.

Раздел 2. Право и экономика.

Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 2.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 2.3. Договорное право

Раздел 3. Труд и социальная защита.

Тема 3.1. Трудовое право как отрасль права

Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 3.3. Трудовой договор

Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 3.5. Заработная плата

Тема 3.6. Трудовая дисциплина

Тема 3.7. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 3.8. Трудовые споры.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Рыночная экономика

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики;

Раздел 2 Формы организаций

Тема 2.1 Организационно-правовые формы организаций; Раздел 3 Законодательство, регулирующее трудовые отношения

Тема 3.1 Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

Раздел 4 Заработная плата

Тема 4.1 Механизмы формирования заработной платы;

Тема 4.2 Формы оплаты труда

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08. Охрана труда

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

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

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование тем и разделов

Введение

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Тема 1. Основные понятия и терминология охраны труда

Раздел 1. Воздействие на человека негативных факторов производственной среды

Тема 2. Негативные факторы производственной среды

Тема 3. Травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов
Тема 4. Санитарные требования к содержанию рабочих мест
Тема 5. Защита от механического травмирования
Тема 6. Защита от физических вредных факторов
Тема 7. Защита от химических негативных факторов
Тема 8. Защита человека от опасных факторов комплексного характера
Тема 9. Психофизиологические основы безопасности труда
Тема 10. Правовые, нормативные и организационные основы безопасности труда.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим; знать:
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Наименование разделов и тем:

Раздел 1 Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1 Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуаций и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

Тема 1.2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности.
Тема 1.3 Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны.
Тема 1.4 Способы защиты населения от оружия массового поражения.
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.
Раздел 2 Порядок и правила оказания первой медицинской помощи.
Тема 2.1 Виды ран. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.
Тема 2.2 Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.
Тема 2.3 Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.
Раздел 3 Организация военной службы.
Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу.
Тема 3.2 Особенности военной службы.
Тема 3.3 Правовые основы военной службы.

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

Форма аттестации - дифференцированный зачет. **Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа по дисциплине;
2. Тематическое планирование по дисциплине;
3. Комплекс лекций по дисциплине;
4. Практические работы по дисциплине;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10.

Основы учета и калькуляции

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности СПО специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен: уметь:

- производить расчет стоимости блюд и изделий,
- производить замену одного сырья на другое,
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; Знать:
- правила приемки сырья,
- правила отгрузки готовой продукции,
- правила составления калькуляции,
- правила заполнения документации.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППСЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. Наименование разделов и тем

Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.1. Характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2. Документы учета

Тема 1.3. Процентные вычисления

Раздел 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 2.1. Понятие о цене. Виды цен План-меню и его назначение

Тема 2.2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Тема 2.3 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Тема 2.4. Калькуляция розничных цен

Раздел 3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых и на производстве ПОП

Тема 3.1. Учет товарно-материальных ценностей в кладовых

Тема 3.2. Учет сырья и готовой продукции на производстве

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

■ обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

■ самостоятельной работы обучающегося - 16 часов. Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по дисциплине;

2. Тематическое планирование по дисциплине;

3. Комплекс лекций по дисциплине;

4. Практические работы по дисциплине;

5. Учебно-методический комплекс;

6. Ким по дисциплине;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по дисциплине;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Содержание МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Наименование разделов и тем:

Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.

Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1 Подготовка мяса

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 487 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 229 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 114 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.01- зачет ПП.01. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.01.01 -экзамен.

Форма аттестации ПМ.01. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Содержание МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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. В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Наименование разделов и тем:

Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 1.1. Оборудование холодного цеха

Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе.

Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов

Тема 2.1. Соусы.

Тема 2.2. Технология приготовления соусов.

Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок

Тема 3.1. Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.

Тема 3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.

Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья. Тема 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы.

Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 434 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 193 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 97 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.02 – зачет ПП.02. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.02.01 -экзамен. Форма аттестации ПМ.02. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Содержание МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами знать;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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.

Наименование разделов и тем

Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1 Оборудование горячего цеха

Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе

Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов

Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов

Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов

Тема 3.1 Приготовление сложных горячих соусов

Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 4.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 5.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 487 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 229 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 114 часов;
- учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.03 – зачет ПП.03. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.03.01 -экзамен. Форма аттестации ПМ.03. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Содержание МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе

Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование

Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.

Тема 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.

Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

Раздел 3. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба

Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов

Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 434 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 193 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 97 часов;
- учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.04- зачет ПП.04. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.04.01 -экзамен. Форма аттестации ПМ.04. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
2. Тематическое планирование по модулю;
3. Комплекс лекций по модулю;
4. Практические работы по модулю;
5. Учебно-методический комплекс;
6. КОС по модулю;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Содержание МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем:

Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.

Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема 2.1. Сложные холодные десерты

Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Организация рабочего места

Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов

Тема 2.1. Сложные горячие десерты

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 486 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 114 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.05 – зачет ПП.05. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.05.01 -экзамен.

Форма аттестации ПМ.05. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;

2. Тематическое планирование по модулю;

3. Комплекс лекций по модулю;

4. Практические работы по модулю;

5. Учебно-методический комплекс;

6. КОС по модулю;

7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;

8. Раздаточный (дидактический) материал;

9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста).

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): - Организация работы структурного подразделения.

Содержание МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются общие компетенции (ОК):

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методику расчета экономических показателей

Наименование разделов и тем:

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Тема 1.1. Структура производства

Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов

Тема 1.2.2. Разработка производственной программы доготовочных цехов

Тема 1.2.3. Разработка производственной программы специализированных цехов

Тема 1.2.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений

Тема 1.2.5. Информационное обеспечение оперативного планирования производства

Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве.

Тема 2.2. Основные теории принятия управленческих решений

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация

Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции

Тема 4.1. Учет товарных операций в общественном питании

Тема 4.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Раздел 5. Планирование основных показателей производства

Тема 5.1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Тема 5.2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

3. Общая трудоемкость часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 486 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 114 часов;

учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.06- зачет ПП.06. - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.06.01 - экзамен.

Форма аттестации ПМ.06. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;

2. Тематическое планирование по модулю;

3. Комплекс лекций по модулю;

4. Практические работы по модулю;

5. Учебно-методический комплекс;

6. КОС по модулю;

7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;

8. Раздаточный (дидактический) материал;

9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля- является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

МДК 07.01. Кулинарное дело

1. Область применения программы

Рабочая программа МДК 07.01. Кулинарное дело является частью профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ППССЗ по специальности СПО специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место МДК 07.01. и структуре освоения ППССЗ: МДК входит в профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи МДК 07.01. - требования к результатам освоения МДК 07.01.

Содержание МДК.07.01. Кулинарное дело по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) и освоению профессиональными компетенциями (ПК):

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Наименование разделов и тем:

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.

Тема 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов.

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Тема 2.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога

Тема 2.2. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

Раздел 3. Приготовление супов и соусов.

Тема 3.1. Приготовление супов

Тема 3.2. Приготовление соусов

Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема 4.1. Обработка рыбы

Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы.

Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 5.1. Обработка мяса и домашней птицы.

Тема 5.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 6.1. Подготовка гастрономических продуктов.

Тема 6.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков

Тема 7.1. Приготовление сладких блюд.

Тема 7.2. Приготовление напитков

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 360 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 252 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 108 часов. Форма аттестации - экзамен.

Методическое и информационное обеспечение МДК

1. Рабочая программа по МДК;
2. Тематическое планирование по МДК;
3. Комплекс лекций по МДК;
4. Практические работы по МДК;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по МДК;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по МДК;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.07.02 Барное дело

1. Область применения программы

Рабочая программа **МДК.07.02 Барное дело** является частью ППССЗ по специальности СПО специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Место дисциплины и структуре освоения ППССЗ: МДК входит в профессиональный учебный цикл

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

Рабочая программа МДК.07.02 Барное дело – является частью профессионального модуля ПМ.07.01 и входит в состав основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки..

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

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

- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. Наименование разделов и тем
- Раздел 1 Осуществление организации и технологии обслуживания в барах Тема 1.1. Введение.
Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара
Тема 1.3. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей
Тема 1.4. Посуда и инвентарь бара
Тема 1.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена
Тема 1.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
Тема 1.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков, смешанных напитков (микс), длинных смешанных напитков (лонг), средних (мидл) и коротких (шот), горячих смешанных напитков (хот), напитков для компании, коктейлей-аперитивов, коктейлей - диджестивов
Тема 1.8. Организация обслуживания в баре

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 72 часа. Форма аттестации - экзамен.

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Рабочая программа по МДК;
2. Тематическое планирование по МДК;
3. Комплекс лекций по МДК;
4. Практические работы по МДК;
5. Учебно-методический комплекс;
6. Ким по МДК;
7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по МДК;
8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

АННОТАЦИЯ МДК.07.03 Кондитерское дело

1. Область применения программы

Рабочая программа МДК 07.03. Кондитерское дело является частью профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приёмку и подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление различных видов дрожжевого теста и изделий из них (сдобных хлебобулочных изделий);

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление различных видов бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий;

ПК 5. Организовывать и проводить приготовление изделий пониженной калорийности;

ПК 6. Организовывать и проводить приготовление национальных изделий.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся развиваются следующие общие компетенции:

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
правила поведения бракеража;
способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Наименование разделов и тем

Раздел 1. Организация кондитерского производства

Тема 1 Введение в предмет. Организация кондитерского цеха.

Тема 2 Оборудование кондитерского цеха. Охрана труда.

Тема 3 Стандартизация и контроль качества продукции.

Раздел 2. Сырьё кондитерского производства

Тема 1 Основные виды сырья.

Тема 2 Дополнительные виды сырья

Тема 3 Вкусовые и ароматические вещества.

Раздел 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Тема 1 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.

Тема 2 Фарши, начинки

Тема 3 Цедра, цукаты, сиропы, желе, кремы

Тема 4 Классификация теста. Способы разрыхления

Раздел 4. Дрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1 Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Дрожжевое безопасное тесто.

Тема 2 Дрожжевое опарное тесто.

Тема 3 Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста.

Тема 4 Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него.

Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты

Тема 1 Кремы сливочные.

Тема 2 Кремы белковые, заварные

Тема 3 Украшения из желе, помады, глазури, кандиры.

Тема 4 Украшения из сахарных мастик, марципана. Посыпки, шоколад, карамель.

Раздел 6. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Тема 1 Сдобное пресное тесто.

Тема 2 Песочное тесто (полуфабрикат). Кексы.

Тема 3 Пряничное тесто (полуфабрикат).

Тема 4 Бисквитное тесто (полуфабрикат).

Тема 5 Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто (полуфабрикат).

Тема 6 Заварное тесто (полуфабрикат).

Тема 7 Слоёное тесто (полуфабрикат).

4. Общая трудоемкость часов на освоение программы МДК:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 72 часа;

учебной и производственной практики - 48 часов.

ПП.07. 03 - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.07.03 -экзамен.

Методическое и информационное обеспечение МДК

1. Рабочая программа по МДК;

2. Тематическое планирование по МДК;

3. Комплекс лекций по МДК;

4. Практические работы по МДК;

5. Учебно-методический комплекс;

6. Ким по МДК;

7. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по МДК;

8. Раздаточный (дидактический) материал;
9. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 936 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 684 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 252 часа;

учебной и производственной практики - 144 часа.

Форма аттестации УП.07.03 - зачет ПП.07.03 - дифференцированный зачет.

Форма аттестации МДК.07.03 -экзамен.

Форма аттестации ПМ.07. - квалификационный экзамен.

Методическое и информационное обеспечение модуля

1. Рабочая программа по модулю;
10. Тематическое планирование по модулю;
11. Комплекс лекций по модулю;
12. Практические работы по модулю;
13. Учебно-методический комплекс;
14. Ким по модулю;
15. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся по модулю;
16. Раздаточный (дидактический) материал;
17. Материал текущего и рубежного контроля (карточки, тесты, задания для комплексного анализа текста)

