

Аннотации
к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по программе
подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции**
общественного питания базовой подготовки
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01 Основы философии

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

1.3. 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 философской, научной и религиозной картин мира;

-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

-о социальных и этических проблемах, связанных с использованием достижений науки, техники и технологий

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	

написание докладов	4
написание эссе	1
подготовка рефератов по темам	9
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе

Раздел 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1. Философия Древнего Востока, Античного мира и Средних веков

Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения, Нового и новейшего времени

Раздел 2. Философское понимание мира

Тема 2.1. Бытие. Материя. Движение

Тема 2.2. Диалектика как учение о развитии и всеобщей взаимосвязи

Раздел 3. Человек — сознание – познание

Тема 3.1. Человек как философская проблема

Тема 3.2. Проблема сознания

Тема 3.3. Учение о познании

Раздел 4. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Тема 4.1. Философия и научная картина мира

Тема 4.2. Философия и религия

Тема 4.3. Философия и искусство

Раздел 5. Социальная жизнь

Тема 5.1. Философия и история

Тема 5.2. Философия и культура

Тема 5.3. Философия и глобальные проблемы современности

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Абзалиловой А.Ф.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.02 История

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв.;
- 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 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
составление опорного конспекта	2
подготовка сообщения по темам	6
подготовка реферата	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Основные направления и процессы политического и экономического развития ведущих государств, ключевых регионов мира на рубеже XX - XXI веков

Тема 1.1. Экономическая и политическая интеграция в мире как основное проявление глобализации на рубеже XX - XXI веков

Тема 1.2. Советская концепция «нового политического мышления»

Тема 1.3. США и страны Западной Европы: политическое и экономическое развитие

Тема 1.4. Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX - XXI веков

Тема 1.5. Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX - XXI вв.

Тема 1.6. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

Тема 1.7. Место Российской Федерации в современном мире

Раздел 2. Международные организации и их роль в мировом политическом процессе

Тема 2.1. ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира

Тема 2.2. НАТО – назначение и основные направления деятельности

Тема 2.3. ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств

Тема 2.4. Международные правовые и законодательные акты: их содержание и значение

Раздел 3. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX-XXI вв.

Тема 3.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР

Тема 3.2. Вооруженные межгосударственные, межэтнические и конфессиональные конфликты в конце XX-начале XXI века

Тема 3.3. Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX-начале XXI века

Тема 3.4. Международное сотрудничество в области противодействия международному терроризму и идеологическому экстремизму

Раздел 4. Наука, культура, религия на рубеже XX-XXI вв.

Тема 4.1. Научно-техническая революция и культура

Тема 4.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Абзалиловой А.Ф.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
- практические занятия	160
- контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
- подготовка проектов	12
- написание эссе	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Вводно-коррективный курс

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

Раздел 2. Развивающий курс

Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10. Научно – технический прогресс

Тема 2.11. Профессии, карьера
 Тема 2.12. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм
 Тема 2.13. Искусство и развлечения
 Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты

Раздел 3. Профессиональный курс

Тема 3.1 Профессионально-направленный модуль.

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Лутфулиной А.А.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.04 Физическая культура

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей
 Программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

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

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

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

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

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

– основы здорового образа жизни.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
выполнение комплексов упражнений	4
закрепление и совершенствование техники двигательных действий	24
закрепление и совершенствование техники и тактики игры	94
отработка навыков лыжных ходов	22
выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций	18
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы физической и спортивной подготовки

Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном профессиональном развитии человека

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема 2.1. Техника бега на короткие дистанции

Тема 2.2. Техника прыжка в длину с места, разбега

Тема 2.3. Техника метания гранаты

Тема 2.4. Бег на средние и длинные дистанции

Тема 2.5. Контрольные нормативы

Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол

Тема 3.1. Техника приема и передачи мяча

Тема 3.2. Техника подачи мяча

Тема 3.3. Техника игры и защиты

Тема 3.4. Техника игры в нападении

Тема 3.5. Судейство и правила игры

Раздел 4. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 4.1. Техника владения мячом

Тема 4.2. Техника игры в нападении

Тема 4.3. Техника игры в защите

Тема 4.4. Судейство и правила игры

Раздел 5. Лыжная подготовка

Тема 5.1. Техника перемещения и ходы

Тема 5.2. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов

Тема 5.3. Техника одновременных лыжных ходов

Тема 5.4. Контрольные нормативы

Раздел 6. Гимнастика

Тема 6.1. Дыхательная гимнастика. Строевые приемы

Тема 6.2. Акробатика. Развитие гибкости

Тема 6.3. Развитие силовых способностей

Раздел 7. Футбол

Тема 7.1. Ведение мяча, перемещение по полю. Передача и прием мяча

Тема 7.2. Техника удара по мячу ногой, головой

Тема 7.3. Техника удара по воротам, штрафные удары

Тема 7.4. Техника обманных ведений, обводка

Раздел 8. Спортивные игры. Настольный теннис

Тема 8.1. Стойка игрока. Способы держания ракетки, передвижения ног

Тема 8.2. Подача мяча, подрезка. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

Раздел 9. Легкая атлетика

Тема 9.1. Техника бега на короткие дистанции

Тема 9.2. Техника прыжка в длину с места, разбега

Тема 9.3. Техника метания гранаты

Тема 9.4. Бег на средние и длинные дистанции

Раздел 10. Спортивные игры. Волейбол

Тема 10.1. Техника приема и передачи мяча

Тема 10.2. Техника подачи мяча

Тема 10.3. Техника игры и защиты

Тема 10.4. Техника игры в нападении

Тема 10.5. Техника, тактика, судейство и правила игры

Раздел 11. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 11.1. Техника владения мячом

Тема 11.2. Техника игры в нападении

Тема 11.3. Техника и тактика игры

Тема 11.4. Техника владения мячом, игры в защите

Тема 11.5. Судейство и правила игры

Раздел 12. Лыжная подготовка

Тема 12.1. Техника перемещения и ходы

Тема 12.2. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов

Тема 12.3. Техника и тактика бега по дистанции

Тема 12.4. Контрольные нормативы

Раздел 13. Гимнастика

Тема 13.1. Строевые приемы. Акробатика

Тема 13.3. Развитие гибкости. Висы и упоры

Тема 13.4. Развитие силовых способностей
Тема 13.5. Развитие мышц грудной клетки, ног
Тема 13.4. Развитие мышц рук. Дыхательная гимнастика

Раздел 14. Спортивные игры. Футбол

Тема 14.1. Ведение мяча, перемещение по полю
Тема 14.2. Передача мяча. Прием мяча
Тема 14.3. Техника удара по мячу ногой, головой
Тема 14.4. Техника удара по воротам, штрафные удары
Тема 14.5. Техника обманных ведений, обводка

Раздел 15. Спортивные игры. Настольный теннис

Тема 15.1. Стойка игрока. Способ держания ракетки
Тема 15.2. Способы передвижения ног. Техника игры в нападении
Тема 15.3. Поддача мяча, подрезка, накат. Тактика игры, стили
Тема 15.4. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

Раздел 16. Легкая атлетика

Тема 16.1. Техника прыжка в длину с места, разбега
Тема 16.2. Техника метания гранаты. Бег на средние и длинные дистанции

Раздел 17. Спортивные игры. Волейбол

Тема 17.1. Техника подачи мяча
Тема 17.2. Техника игры и защиты, в нападении
Тема 17.3. Судейство и правила игры

Раздел 18. Спортивные игры. Баскетбол

Тема 18.1. Техника игры в нападении
Тема 18.2. Техника владения мячом. Техника игры в защите
Тема 18.3. Судейство и правила игры

Раздел 19. Лыжная подготовка

Тема 19.1. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов, одновременных лыжных ходов
Тема 19.2. Техника и тактика бега по дистанции
Тема 19.3. Контрольные нормативы

Раздел 20. Спортивные игры. Настольный теннис

Тема 20.1. Стойка игрока. Способы держания ракетки, передвижения ног
Тема 20.2. Техника игры в нападении. Поддача мяча, подрезка, накат
Тема 20.3. Тактика игры, стили. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Ахуновым И.Р.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.05 Башкирский язык

1. УКУУ ДИСЦИПЛИНАҢЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

ОГСЭ.05 БАШКОРТ ТЕЛЕ

1.1 Укыу программаһының кулланылыуы

Тәкдим ителгән программа, башкорт телен укытыу концепцияһы һәм федераль дәүләт белем биреү стандарты нигезендә урта профессиональ белем биреүсе укыу йорттарында башкорт телен дәүләт теле итеп укытыу өсөн төзөлгән. Программа алдағы дисциплина буйынса укытыу өсөн кулланыла:

Эш программаһы кендөзгө бүлектә укытыу өсөн төзөлгән.

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Укыу дисциплинаһының белем биреү прораммаһындағы урыны: дисциплина дейөм профессиональ белем биреү циклына инә

1.3. Башкорт телен өйрәтеүзең максаты һәм бурыстары:

Студенттар түбәндәге күнекмәләргә **эйә булырға тейеш:**

- башкорт теленең үзенсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белеү, телмәрзә куллана алыу;
- сингармонизм законын практик эштә куллана белеү;
- программала тәкдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүззәрзе, һүзбәйләнештәрзе дәрәҗә әйтә һәм куллана белеү;
- һүззәрзең мәғәнәһенә карап, уларҙы телмәрзә, диалогта, ситуатив аралашыуза куллана алыу;

- тәқдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төзәй белеү;
- һөйләмдәрзә һүз тәртибен үзләштерәү; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрзә дәрәс интонация менән укыу һәм һөйләү; был һөйләмдәр азағында тыныш билдәләрен һағизәгә ярашлы куя белеү;
- дәрәс һәм тасуири укыу, укығандың йөкмәткәһен һөйләү;
- һорау һәм яуап бирә алыу;
- йәнле телмәрзә тыңлау һәм төшөнәү; тексты укыу, аңлау һәм йөкмәткәһен һөйләү;
- һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төзәү;
- зур булмаған изложениелар, бирелгән темаға инша языу;
- рәсми йәки эш һағыззарын (һариза, протокол, акт, автобиография, һаһарактеристика, справка һ.б.) яза белеү;
- башкорт телендә язма йәки телдән сығыш яһау.

Студенттар белергә тейеш:

- башкорт теленең үзенсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белеү, дәрәс әйтәү һағизәләрен;
- синһармонизм законын үзләштерәү;
- программала тәқдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүззәрзә, һүзбәйләнештәрзәң дәрәс әйтәләшен һәм кулланылышын белеү;
- һүззәрзәң мәғәнәһен, уларзың телмәрзә, диалогта, ситуатив аралашыуза куллана алыныуы;
- тәқдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төзәй белеү;
- һөйләмдәрзә һүззәр тәртибен; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрзәң дәрәс интонация менән укылыуын; һөйләмдәрзә тыныш билдәләренең һағизәгә ярашлы куйылыуын;
- дәрәс һәм тасуири укыу, укығандың йөкмәткәһен һөйләү;
- һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төзәү;
- зур булмаған изложение, бирелгән темаға иншаларзың дәрәс язылыуын;
- рәсми йәки эш һағыззарын (һариза, протокол, акт, автобиография, һаһарактеристика, справка һ.б.) яза белеү

Дисциплинаны өйрәнәү процессы түбәндәгә дөйөм компетенцияларзың формалашыуына йүнәлтелгән:

ОК 1. Буласак үз һөнәрзәренең асылын һәм социаль әһәмиәтен аңлау, уға ныклы кызыкһыныу уятыу.

ОК 3. Стандарт һәм стандарт булмаған ситуацияларза һарар һабул итеү һәм улар өсөн яуаплылык булдырыу.

ОК 4. һөнәри яктан һәм личность булып үскәндә һөнәри мәсьәләләрзәң әһфектлы сиселешә, эзләнеүзә тормошка ашырыу һәм мәғлүмәттә кулланыу кәрәк.

ОК 6. Коллективта һәм командала эшләү; коллегалар, етәкселәр, кулланыусылар менән һайзалы (әһфектлы) һөйләшәү.

Дисциплина артабанғы һөнәри компетенцияларзы студенттарзың үзләштерәүенә һоролған:

ПК 1.2 һөнәри әшмәкәрлектә төрлө алымдар, саралар кулланғанда катнаш һрофильдәгә специалистар менән бәйләнештә тороу.

ПК 2.4 Эш һөзөмтәләре буйынса документ әшен формалаштырыу.

ПК 6.1 Ойошманың төп күрһәткестәрен планлаштырыуза катнашыу.

1.4 Укыу планы буйынса профессиональ укыу йорттарында башкорт теле дәрәстәренә бирелгән сәғәттәр һаны түбәндәгәсә бүленә:

Дөйөм сәғәттәр һаны: 50

Аудитор сәғәттәр һаны: 40

Үз аллы сәғәттәр һаны: 10

Практик сәғәттәр: 18

2. Укыу дисциплинаһының структураһы һәм йөкмәткәһе

2.1 Дисциплина буйынса эш төрзәре һәм сәғәттәр һаны:

Эш төрзәре	Сәғәттәр һаны
Дөйөм сәғәттәр һаны	114
Аудитор сәғәттәр һаны	76
шуларзан тыш:	
практик сәғәттәр һаны	28
контроль эш	8
Үз аллы сәғәттәр һаны	38
шуларзан тыш:	

реферат языу	10
инша языу	6
докладтар әзерләү	14
шиғыр ятлау	4
мәкәлдәр языу	2
йомактар, көләмәстәр языу	2
<i>Йомғақлау аттестацияһының формаһы дифференцион зачет</i>	

Содержание учебной дисциплины

I бүлек. Инеш. Башкорт теле. Фонетика (кабатлау). Лексика

Тема 1.1. Үтелгәндәрзе иҫкә төшөрәбез. Инеш. Башкорт алфавиты (кабатлау)

Тема 1.2. З.Биишева “Башкорт теле”. һүз төркөмдәре (кабатлау)

Тема 1.3. һөнәрзәр. Сикләү киҫәксәләре. Көсәйтеү киҫәксәһе

Тема 1.4. Өфө-Башкортостандың баш калаһы. Үзләштерелгән һәм төп башкорт һүззәре

II бүлек. һүз төркөм дәре (кылым, рәүеш)

Тема 2.1. Үз аллы, ярзамсы, тамыр һәм нигез кылымдар

Тема 2.2. Йомактар һәм көләмәстәр. Кылым һөйкәләштәре: шарт һөйкәләше. Бойорок һөйкәләше

Тема 2.3. Мин Башкортостандан. Кылым һөйкәләштәре: хәбәр һөйкәләше .Теләк һөйкәләштәре

Тема 2.4. Башкортостан тәбиғәте. Кылым һөйкәләштәренә һөйләмдә кулланылышы

Тема 2.5. Башкортостандың билдәлә кешеләре. Кылым төркөмсәләре: сифат кылым. Уртақ кылым

Тема 2.6. Көн тәртибе. Кылым төркөмсәләре: исем кылым. Хәл кылым

Тема 2.7. Тән өләштәре. Кылым йүнәләштәре: төп, кайтым йүнәләштәре

Тема 2.8. Башкортостан – бай ил. Кылым йүнәләштәре: уртақлык йүнәләше. Төшөм йүнәләше

Тема 2.9. Яратқан профессиям. Йөкмәтеү йүнәләше

Тема 2.10. Языусылар. Шағирзәр. Кылымдарзың һөйләмдә кулланылышы

Тема 2.11. Бөйөк башкорттар. Рәүеш. Рәүештәрзең яһалышы

Тема 2.12 Тән өләштәре. Сифат һәм рәүештәрзең һөйләмдә кулланылышы

III бүлек. Ярзамсы һүззәрзе кабатлау һәм нығытыу

Тема 3.1. Башкортостан калалары. Ярзамсы һүззәр (кабатлау)

Тема 3.2. Музыка коралдары. Ярзамсы һүззәр: ымлыктар, мөнәсәбәт һүззәр

Тема 3.3. Ашханала. Тура һәм ситләтелгән телмәр

Тема 3.4. Языусылар һәм шағирзәр. Антонимдар. Синонимдар. Омонимдар

IV бүлек. Синтаксис һәм пунктуация

Тема 4.1. Башкорт йолалары һәм байрамдары. Ябай һөйләм төрзәре

Тема 4.2. Театр сәңгәте. Кушма һөйләмдәр. Тезмә кушма һөйләмдәр. Эйәртеүле кушма һөйләмдәр

Тема 4.3. һин башкортса һөйләшәһеңме? Ябай һәм кушма һөйләмдәрзең телмәрзәге роле

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Гильмияровой Э.Р.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи (орфоэпические, лексические, словообразовательные и др.);
- пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

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

различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (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 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,

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 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций (ПК) в профессиональном модуле:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 57 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося: 19 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
подготовка докладов	2
подготовка сообщений	4
работа с дополнительной литературой	4

<i>анализ слов, предложений</i>	3
<i>составление схем, таблиц</i>	1
<i>работа с текстом</i>	3
<i>подготовка письменных работ</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ

Тема 1.1. Культура речи в аспекте культуры личности и общечеловеческой культуры

Раздел 2. СТРУКТУРНЫЕ И КОММУНИКАТИВНЫЕ СВОЙСТВА ЯЗЫКА

Тема 2.1. Язык – знаковая система. Язык и речь. Разновидности речи. Функциональные стили языка

Раздел 3. НОРМЫ СОВРЕМЕННОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА

Тема 3.1. Орфоэпическая норма. Лексическая норма

Тема 3.2. Морфологическая норма Синтаксическая норма

Раздел 4. УСТНАЯ РЕЧЬ

Тема 4.1. Устная речь, ее отличие от письменной. Устная деловая и публицистическая речь

Тема 4.2. Ораторская речь, ее особенности. Техника речи

Раздел 5. ПИСЬМЕННАЯ РЕЧЬ

Тема 5.1. Письменная речь. Официально-деловая письменная речь. Особенности письменной научной речи.

Письменные жанры публицистической речи

Раздел 6. ОСНОВЫ ИСКУССТВА РЕЧИ

Тема 6.1. Общие требования к публичному выступлению. Композиция речи

Раздел 7. РЕЧЕВОЕ ОБЩЕНИЕ И КУЛЬТУРА

Тема 7.1. Речевая культура. Вербальные и невербальные средства общения

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Каратаевой Р.Р.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин

ЕН.01 Математика

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

- 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, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающихся обучающегося	16
в том числе:	
решение задач	8
составление конспекта	7
подготовка сообщения	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Теория пределов

Тема 1.1. Предел функции

Раздел 2. Дифференциальное исчисление

Тема 2.1. Производная некоторых элементарных функций

Тема 2.2. Производные высших порядков

Тема 2.3. Приложения производной к исследованию функций

Раздел 3. Интегральное исчисление

Тема 3.1. Неопределённый интеграл. Методы интегрирования

Тема 3.2. Определённый интеграл

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Мухаметовой С.Е.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл/

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

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

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных 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;

- понятия 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32

в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
подготовка сообщения	5
подготовка доклада	8
подготовка реферата	3
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1. Природа и общество

Тема 1.2. Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности

Тема 1.3. Основные направления рационального природопользования

Тема 1.4. Пищевые ресурсы человечества

Тема 1.5. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Тема 1.6. Устойчивое развитие

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающего воздействия на природу

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих среду

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Мусиной Г.Я.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин

ЕН.03 Химия

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.4. 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

1.5. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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, термодинамические 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

1.6. 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
лабораторные занятия	42
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
<i>решение задач</i>	<i>12</i>
<i>написание докладов</i>	<i>32</i>
<i>написание рефератов</i>	<i>25</i>
<i>решение уравнений</i>	<i>3</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание учебной дисциплины

Введение

Раздел 1. Назначение и правила использования лабораторного оборудования

Раздел 2. Физическая химия

Тема 2.1. Основные понятия и законы термодинамики и термохимии

Тема 2.2. Агрегатные состояния веществ и их характеристика

Тема 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие

Тема 2.4. Химические реакции

Тема 2.5. Свойства растворов

Раздел 3. Коллоидная химия

Тема 3.1. Значение коллоидной химии. Дисперсные системы

Тема 3.2. Коллоидные растворы

Тема 3.3. Грубодисперсные системы

Раздел 4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ, входящих в состав пищевых продуктов

Тема 4.1. Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Тема 4.2. Набухание и растворение полимеров

Раздел 5. Аналитическая химия

Тема 5.1. Качественный анализ

Тема 5.2. Количественный анализ

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Мухиповой Л.Г.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;

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

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
подготовка реферата	15
подготовка конспекта	12
оформление рисунка	2
подготовка устного сообщения (доклада)	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Содержание учебной дисциплины

Введение

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины

Тема 2. Морфология микроорганизмов

Тема 3. Физиология микроорганизмов

Тема 4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 5. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Тема 6. Микробиология объектов окружающей среды

Тема 7. Микробиология пищевого производства

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Мухиповой Л.Г.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.02 Физиология питания

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь

-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный расход энергии;

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

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

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи и 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

- 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, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
подготовка реферата	12
составление таблицы	4
решение задачи	4
составление схемы	3
написание конспекта	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека

Тема 1. Роль пищи для организма человека

Тема 2. Пищеварение

Тема 3. Усвояемость пищи

Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 4. Пищевые вещества

Тема 5. Обмен веществ и энергии

Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 6. Понятие рациона питания

Тема 7. Нормы и принципы рационального питания

Раздел 4. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

Тема 8. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

Тема 9. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Мухиповой Л.Г.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей. Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-определять наличие запасов и расходов продуктов;

-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
<i>выполнение индивидуальных заданий</i>	8
<i>подбор инструментов и инвентаря для приемки товаров, для вскрытия тары, отпуска товаров и сырья.</i>	2
<i>составление таблицы</i>	2
<i>составление опорного конспекта</i>	3
<i>выполнение расчетных заданий</i>	4
<i>оформление документов</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. *Снабжение предприятий общественного питания*

- Тема 1.1. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания
 Тема 1.2. Организация снабжения
 Тема 1.3. Складской технологический процесс
 Тема 1.4. Материально-техническое снабжение
 Тема 1.5. Характеристика складских помещений
 Тема 1.6. Оборудование и инвентарь складских помещений
 Тема 1.7. Организация работы складских помещений
 Тема 1.8. Хранение продуктов

- Тема 1.9. Организация тарного хозяйства
 Тема 1.10. Отпуск продуктов и продукции со склада

Раздел 2. *Инвентаризация товаров и программное обеспечение управления*

- Тема 2.1. Инвентаризация товаров и тары на складах
 Тема 2.2. Порядок проведения инвентаризации на кухне и в буфетах
 Тема 2.3. Программное обеспечение управления.

Рабочая программа составлена преподавателем АНПОО «Бирсккооптехникум» Ахметгареевой З.Т.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10 Технология производства общественного питания** базовой подготовки
Общепрофессиональные дисциплины

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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 мелкочтучных 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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
составление кроссворда	10
написание реферата	4
подготовка сообщения	8
решение ситуативных задач	4
создание презентации	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Методы и средства информационных технологий

Тема 1.1. Назначение, состав, основные характеристики компьютерной техники

Тема 1.2. Информационная безопасность

Раздел 2. Прикладное программное обеспечение профессиональной деятельности

Тема 2.1. Назначение и принципы использования

Раздел 3. Телекоммуникационные технологии

Тема 3.1. Основные компоненты компьютерных сетей. Поиск и передача информации с использованием компьютера.

Программные поисковые сервисы

Рабочая программа составлена преподавателем АНПОО «Бирскооптехникум» Ляпустиной И.В.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.05 Метрология и стандартизация

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

- 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, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;
 - самостоятельной работы обучающегося - 21 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе	
подготовка реферата	4
изучение нормативных документов	5
подготовка сообщения	3
разработка технологической карты	1
подготовка доклада	2
создание презентации	4
написание конспекта	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы метрологии и метрологического обеспечения

Тема 1.1. Основы метрологии

Тема 1.2. Теоретические основы измерений

Раздел 2. Основы стандартизации и сертификации

Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации

Тема 2.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Тема 2.3. Принципы и методы стандартизации

Тема 2.4. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 2.5. Системы стандартизации

Тема 2.6. Техническое регулирование

Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Ахметгареевой З.Т.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

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

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24

в том числе:	
<i>подготовка сообщения</i>	2
<i>составление кроссворда</i>	2
<i>создание презентации</i>	4
<i>решение ситуационных задач</i>	6
<i>подготовка отчета к практическим занятиям</i>	5
<i>составление таблиц</i>	3
<i>составление документов</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

- Введение. Правовое регулирование экономических отношений.
 Тема 1. Конституционные основы правового обеспечения профессиональной деятельности
 Тема 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности
 Тема 3. Правовое регулирование договорных отношений
 Тема 4. Экономические споры
 Тема 5. Трудовое право как отрасль права
 Тема 6. Трудовой договор
 Тема 7. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата
 Тема 8. Государственное регулирование в обеспечении занятости населения
 Тема 9. Трудовая дисциплина
 Тема 10. Материальная ответственность сторон трудового договор
 Тема 11. Трудовые споры
 Тема 12. Социальное обеспечение граждан
 Тема 13. Административные правонарушения и административная ответственность
 Тема 14. Уголовная ответственность за преступления в экономической сфере

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
 Общепрофессиональные дисциплины
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

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

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 208 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 138 часов;

самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	208
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	138
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	70
в том числе:	
подготовка сообщения	21
подготовка реферата	45
работа с конспектом	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

- Тема 1.1. Назначение экономики, собственность и ее формы
- Тема 1.2. Рынок
- Тема 1.3. Спрос и предложение
- Тема 1.4. Конкуренция и монополия
- Тема 1.5. Система цен в современной экономике
- Тема 1.6. Заработная плата

Раздел 2. Основы менеджмента

- Тема 2.1. Менеджмент: сущность и характерные черты
- Тема 2.2. Организация работы предприятия
- Тема 2.3. Процесс управления. Цикл менеджмента
- Тема 2.4. Стратегические и тактические планы в системе менеджмента
- Тема 2.5. Мотивация, потребности и делегирование
- Тема 2.6. Система методов управления
- Тема 2.7. Коммуникативность
- Тема 2.8. Деловое общение
- Тема 2.9. Принятие решений
- Тема 2.10. Контроль и его виды
- Тема 2.11. Управление конфликтами и стрессами
- Тема 2.12. Руководство: власть и партнерство

Раздел 3. Основы маркетинговой деятельности

- Тема 3.1. Основы маркетинга
- Тема 3.2. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга
- Тема 3.3. Товар в системе маркетинга
- Тема 3.4. Содержание и функции практического маркетинга
- Тема 3.5. Маркетинговая политика предприятия
- Тема 3.6. Реализация товара
- Тема 3.7. Коммуникационная политика предприятия
- Тема 3.8. Управление маркетинговой деятельностью предприятия

Рабочая программа составлена преподавателем АНПОО «Бирскооптехникум» Мошелевой Т.М.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
Общепрофессиональные дисциплины

ОП.08 Охрана труда

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

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

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

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования 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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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. 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	

практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
составление опорного конспекта	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

- Тема 1.1. Нормативно – правовая база охраны труда
- Тема 1.2. Организация охраны труда в предприятиях
- Тема 1.3. Условия труда на предприятиях общественного питания
- Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
- Тема 1.5. Электробезопасность.
- Тема 1.6. Пожарная безопасность
- Тема 1.7. Требования безопасности к производственному оборудованию

Рабочая программа составлена преподавателем АНПОО «Бирскооптехникум» Мырминой Г.С.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.2. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Цель дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций**:

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению **профессиональных компетенций** в профессиональном модуле:

- 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 канале, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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. 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
домашняя работа	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Гражданская оборона

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.4. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.6. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Султанбаевым Д.А.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.10 Организация обслуживания

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент **знать:**

- принципы организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы обслуживания;

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

- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- организацию обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>составление конспекта</i>	2
<i>подготовка рефератов</i>	4
<i>оформление меню, карты вин</i>	2
<i>отработка приемов</i>	2
<i>подготовка презентаций</i>	4
<i>подготовка сообщений</i>	2
<i>составление отчетов по материалам экскурсии</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

- Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания
- Тема 2. Характеристика торговых помещений
- Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье
- Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания
- Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап
- Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах
- Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов
- Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания
- Тема 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
- Тема 10. Организация труда обслуживающего персонала

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Мымриной Г.С.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки
Общепрофессиональные дисциплины

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

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

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;

- национальную систему нормативного регулирования;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

- 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, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 99 часов в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66

в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
в том числе:	
подготовка сообщения	4
решение тестов	4
решение задач	25
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание учебной дисциплины

- Тема 1. Сущность и содержание бухгалтерского учета
- Тема 2. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ
- Тема 3. Учет денежных средств
- Тема 4. Учет основных средств
- Тема 5. Учет нематериальных активов
- Тема 6. Учет долгосрочных инвестиций и финансовых вложений
- Тема 7. Учет материально-производственных запасов
- Тема 8. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости
- Тема 9. Учет готовой продукции и её реализация
- Тема 10. Учет текущих операций и расчетов
- Тема 11. Учет труда и заработной платы
- Тема 12. Учет финансовых результатов и использование прибыли
- Тема 13. Учет собственного капитала
- Тема 14. Учет кредитов и займов
- Тема 15. Учетная политика организации
- Тема 16. Технология составления бухгалтерской отчетности

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Казыхановой Е.Я.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
4. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими

профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросычьей 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;
- технологии 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 383 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 311 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;

производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ДПК 1.4	<i>Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</i>
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 профессионального модуля

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

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Организация рабочего места в овощном цехе и виды технологического оборудования.

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложной кулинарной продукции

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

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Организация рабочего места в рыбном и мясорыбном цехе и виды технического оборудования

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

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

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Организация рабочего места и техника безопасности

Тема 3.2. Подготовка мяса

Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса

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

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

Рабочая программа составлена преподавателем АНПОО «Бирсккооптехникум» Мырминой Г.С.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

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

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов

среднего звена 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 сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
 - Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
 - *Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения*
 - *Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)*
 - *Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции.*
 - *Организовывать и проводить приготовление горячих закусок.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- *разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- *сервировки и оформления блюд карвингом;*
- *презентации сложной холодной кулинарной продукции;*
- *разработки ассортимента горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *проверки качества продуктов для приготовления горячих закусок;*
- *организации технологического процесса приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;*

- *контроля качества и безопасности горячих закусок;*
- *оформления, способов подачи горячих закусок;*

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;*
- *использовать различные способы и приемы приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- *организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг);*
- *проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции;*
- *органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозйственной птицы;*
 - *использовать различные технологии приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозйственной птицы;*
 - *проводить расчеты по формулам;*
 - *выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;*
 - *безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;*
 - *выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;*
- *выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении горячих закусок;*
- *оценивать качество и безопасность готовых горячих закусок различными методами;*

знать:

- *ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;*
- *варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;*
- *правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;*
- *способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;*
- *требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;*
- *требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;*
- *органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;*
- *температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;*
- *ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;*
- *правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;*
- *правила соусной композиции сложных холодных соусов;*
- *виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;*
- *технологии 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;
- *технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- *варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд карвингом;*
- *принципы презентации сложной холодной кулинарной продукции;*
- *ассортимент горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *способы определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления горячих закусок;*
- *технология приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;*
- *требования к качеству и безопасности горячих закусок;*
- *способы оформления и подачи горячих закусок.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ДПК 2.4.	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения
ДПК 2.5	Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)
ДПК 2.6	Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции
ДПК 2.7	Организовывать и проводить приготовление горячих закусок.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	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	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Содержание профессионального модуля

Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.1. Приготовление холодных гарниров и соусов

Тема 1.2. Технология приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра

Тема 1.3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок

Тема 1.4. Технология приготовления простых и сложных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 1.5. Технология приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из мяса, сельскохозяйственной птицы

Тема 1.6. Технология приготовления горячих закусок

Раздел ПМ 2. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 2.1. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

Раздел ПМ 3. Организация и нарезка и формовка овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 3.1. Организация и нарезка и формовка овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)

Раздел ПМ 4. Презентация сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 4.1. Презентация сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Ляпустиной Т.П.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5. *Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.*
6. *Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога*
7. *Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных*
8. *Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции.*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

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

иметь практический опыт:

-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;

-организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога;

-разработки ассортимента блюд из моллюсков и ракообразных;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции из круп, макаронных и бобовых изделий;

-проведения презентации 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, *блюд из яиц и творога, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий*;
- 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;
- выбирать варианты оформления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий*;
- *выбирать различные способы и приемы приготовления блюд из яиц и творога*;
- использовать различные способы и приемы приготовления и оформления блюд из моллюсков и ракообразных*;
- проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции*;

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 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;

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;

-технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;

-технологии приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, требования к их качеству и правила выбора продуктов;

-технологии приготовления сложных блюд из яиц и творога, требования к их качеству и правила выбора продуктов;

-ассортимент *блюд из яиц и творога, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 648 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 144 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, сельскохозяйственной птицы.
ДПК3.5	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.</i>
ДПК3.6	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога</i>
ДПК3.7	<i>Организовывать и проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных</i>
ДПК3.8	<i>Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции</i>
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 учебной дисциплины

Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Технология приготовления супов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов

Тема 1.4. Технология приготовления блюд из сыра

Тема 1.5. Технология приготовления блюд из рыбы

Тема 1.6. Технология приготовления блюд из мяса

Тема 1.7. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы

Тема 1.8. Технология приготовления блюд из дичи

Раздел ПМ 2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 2.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

Раздел ПМ 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

Раздел ПМ 4. Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 4.1. Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных

Раздел ПМ 5. Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 5.1. Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Ляпустиной Т.П.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- *Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения*
- *Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также на курсах повышения квалификации, подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

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

иметь практический опыт:

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

- кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- разработки ассортимента;
- *проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;*

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;
- *определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- *проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- *технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения ;*
- *ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *принципы презентации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики – 36 часов.

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ДПК 4.5	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения</i>
ДПК 4.6	<i>Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	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	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Содержание учебной дисциплины

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

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 1.3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Раздел ПМ 2. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения

Раздел ПМ 3. Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 3.1. Презентация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирсккооптехникум» Зайнулиной М.В.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
 - Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
 - *Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

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

иметь практический опыт:

2. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
3. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
4. приготовления отдельных видов теста для сложных холодных десертов;
5. оформления и отделки сложных и горячих десертов;
6. контроля качества и безопасности готовой продукции;
7. *приготовления сложных холодных и горячих напитков;*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 3. проводить расчеты по формулам;
- 4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- 5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- 6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- 8. оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- 9. оформлять документацию;
- 10. *выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих напитков;*
- 11. *использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих напитков;*

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 381 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 237 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 79 часа;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ДПК 5.3	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.</i>
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 учебной дисциплины

Раздел ПМ 1. Процессы приготовления и оформления сложных холодных десертов

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемые при приготовлении сложных холодных десертов

Раздел ПМ 2. Процессы приготовления и оформления сложных горячих десертов

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемые при приготовлении сложных горячих десертов

Раздел ПМ 3. Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 3.1. Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Ляпустиной Т.П.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация

производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
6. *Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения..

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

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- *участия в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;*

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- грамотно работать с документацией, составление калькуляционных и технологических карт;
- *разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;*

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации труда исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- 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;
- *методы совершенствования ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.*

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 324 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;
- производственной практики – 72 часа,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
<i>ДПК 6.6</i>	<i>Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать 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, анализ и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные 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 учебной дисциплины

Раздел ПМ 1. Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

Тема 1.3. Организация снабжения предприятий общественного питания

Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 1.5. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 1.6. Структура производства

Тема 1.7. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Тема 1.8. Основы рациональной организации труда

Тема 1.9. Организация производства

Тема 1.10. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Порядок реализации готовой продукции

Тема 1.11. Расчеты по оплате труда

Раздел ПМ 2. Участие в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

Тема 2.1 Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Зайнулиной М.В.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули
ПМ.07 Выполнение работ по профессии ПОВАР
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. *Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.*
2. *Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.*
3. *Проводить приготовление супов и соусов.*
4. *Проводить приготовление блюд из рыбы.*
5. *Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*
6. *Проводить приготовление холодных блюд и закусок.*
7. *Проводить приготовление сладких блюд и напитков.*
8. *Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных изделий;

- оценить качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;

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

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 489 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов

.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<i>ДПК 7.1</i>	<i>Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.</i>
<i>ДПК 7.2</i>	<i>Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.</i>
<i>ДПК 7.3</i>	<i>Проводить приготовление супов и соусов.</i>
<i>ДПК 7.4</i>	<i>Проводить приготовление блюд из рыбы.</i>
<i>ДПК 7.5</i>	<i>Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i>
<i>ДПК 7.6</i>	<i>Проводить приготовление холодных блюд и закусок.</i>
<i>ДПК 7.7</i>	<i>Проводить приготовление сладких блюд и напитков.</i>
<i>ДПК 7.8</i>	<i>Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.</i>
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 учебной дисциплины

Раздел ПМ 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ

МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового производства

Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов

Тема 1.2. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей

Тема 1.3. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования

Тема 1.4. Полуфабрикаты из овощей. Отходы овощей и их использование. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения. Подготовка пряностей и приправ

Раздел ПМ 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов

МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового производства

Тема 2.1. Виды рыб. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы

Тема 2.2. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка осетровых рыб

Тема 2.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 2.4. Обработка рыбы для фарширования. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка морепродуктов

Раздел ПМ 3. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд

Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши

Тема 3.2. Приготовление мясных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 3.4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы

Тема 3.5. Обработка субпродуктов

Тема 3.6. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения

Раздел ПМ 4. Приготовление бульонов, отваров, супов

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 4.1. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов

Тема 4.2. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей

Тема 4.3. Приготовление рассольников, солянок

Тема 4.4. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

Тема 4.5. Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре

Тема 4.6. Приготовление прозрачных супов. Приготовление холодных супов

Тема 4.7. Приготовление сладких супов. Требования к качеству супов. Сроки хранения

Раздел ПМ 5. Приготовление соусов

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 5.1. Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. Соусы белые. Соусы грибные

Тема 5.2. Соусы молочные, соусы сметанные. Приготовление соусов без муки. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения

Раздел ПМ 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 6.1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей

Тема 6.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

Тема 6.3. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения

Раздел ПМ 7. Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 7.1. Приготовление каш

Тема 7.2. Блюда из бобовых, кукурузы. Блюда из макаронных изделий

Тема 7.3. Блюда из яиц. Блюда из творога

Раздел ПМ 8. Приготовление блюд из рыбы

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 8.1. Рыба жареная

Тема 8.2. Рыба запеченная

Тема 8.3. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов

Раздел ПМ 9. Приготовление блюд из мяса и птицы

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 9.1. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов

Тема 9.2. Приготовление блюд из жареного мяса

Тема 9.3. Тушеные мясные блюда

Тема 9.4. Запеченные мясные блюда

Тема 9.5. Блюда из рубленого мяса

Тема 9.6. Блюда из котлетной массы

Тема 9.7. Блюда из субпродуктов

Тема 9.8. Блюда из птицы и дичи

Раздел ПМ 10. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 10.1. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их подготовка. Приготовление бутербродов

Тема 10.2. Приготовление салатов, винегретов. Овощные и грибные блюда и закуски

Тема 10.3. Овощные и грибные блюда и закуски

Тема 10.6. Рыбные блюда и закуски

Тема 10.7. Мясные блюда и закуски

Тема 10.8. Зарубежная кухня

Раздел ПМ 11. Приготовление сладких блюд

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 11.1. Приготовление холодных сладких блюд

Тема 11.2. Приготовление горячих сладких блюд

Раздел ПМ 12. Приготовление напитков

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 12.1. Приготовление горячих напитков

Тема 12.2. Приготовление холодных напитков

Раздел ПМ 13. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

Тема 13.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Тема 13.2. Приготовление бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

Тема 13.3. Приготовление пирожных. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Тема 13.4. Приготовление тортов. Приготовление блюд кулинарных изделий для

лечебного и детского питания. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Мымриной Г.С.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Профессиональные модули

ПМ.08 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ДПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ДПК 8.2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью юности деятельности.

ДПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план.

ДПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ДПК 8.5. Формировать взаимоотношения с различными органами и службами.

ДПК 8.6. Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.

ДПК 8.7. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

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

иметь практический опыт:

- создания и организации кооперативного дела;

уметь:

- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности, выбирать вид деятельности;

- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования энного вида деятельности;
- разрабатывать структуру бизнес-плана;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела; выбирать организационно-правовую форму предпринимательства; составлять проекты учредительного договора, устава;
- оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела;
- формировать взаимоотношения с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- оформлять документы для открытия расчетного счета; обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения; формировать имущество организуемого кооперативного дела; отбирать персонал с учетом требований организации;
- организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;
- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

знать:

- сущность кооператива, преимущества его создания;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- права, обязанности и ответственность предпринимателя;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- особенности построения взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
- особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;
- правовые основы защиты прав потребителей;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 240 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<i>ДПК 8.1</i>	<i>Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.2</i>	<i>Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.</i>
<i>ДПК 8.3</i>	<i>Разрабатывать обоснованный бизнес-план.</i>
<i>ДПК 8.4</i>	<i>Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.5</i>	<i>Формировать взаимоотношения с различными органами и службами.</i>
<i>ДПК 8.6</i>	<i>Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.7</i>	<i>Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.</i>
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Формирование предпринимательских идей по созданию кооперативного дела

Введение

Тема 1.1. Оценка и отбор предпринимательских идей

Тема 1.2. Маркетинговая деятельность

Тема 1.3. Разработка обоснованного бизнес-плана

Раздел 2. Создание кооперативного дела

Тема 2.1. Законодательные основы предпринимательского дела

Тема 2.2. Изучение и выбор форм организации собственного дела

Тема 2.3. Процедура государственной регистрации кооперативного дела

Тема 2.4 Формирование взаимоотношений с налоговыми органами и финансово-кредитными учреждениями

Раздел 3. Организация кооперативного дела

Тема 3.1 Формирование имущества организуемого кооперативного дела

Тема 3.2. Подбор персонала

Тема 3.3. Организация работы с учетом выбранного вида деятельности

Тема 3.4. Управление деятельностью организации

Тема 3.5. Понятие инноваций их роль и функции в современном мире

Рабочая программа составлена преподавателем АНПО «Бирскооптехникум» Бабичевой Л.Р.