**Аннотация рабочих программ**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация:**

Техник-технолог

**1. Общеобразовательный цикл**

**1.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.01 «Русский язык»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Русский язык» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»:**

**формирование** представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

**дальнейшее развитие и совершенствование** способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

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

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

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

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 116 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 78 часов, самостоятельной работы обучающегося – 38 часов, практические занятия – 50 часов.

**1.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.02 «Литература»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Литература» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Литература»:**

**освоение** знаний о современном состоянии развития литературы;

**знакомство** с наиболее важными идеями и достижениями русской литературы, оказавшими определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;

**овладение** умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

**развитие** интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших наблюдений и исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации литературной и общекультурной информации;

**воспитание** убежденности в возможности познания законов развития общества и использования достижений русской литературы для развития цивилизации и повышения качества жизни;

**применение** знаний по литературе в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, самостоятельной работы обучающегося – 59 часов, практические занятия – 50 часов.

**1.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.03 «Иностранный язык»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения при реализации ОПОП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ОПОП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Иностранный язык» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Иностранный язык» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык»:**

**формирование** представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

**формирование** коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

**формирование и развитие** всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

**воспитание** личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

**воспитание** уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, самостоятельной работы обучающегося – 59 часов, практические занятия – 115 часов.

**1.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.01 «Математика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Математика»:**

**формирование** представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

**развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

**овладение** математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 156 часов, самостоятельной работы обучающегося – 78 часов, практические занятия – 72 часа.

**1.5. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.04 «История»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «История»:**

* **формирование** у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
* **формирование** понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
* **усвоение** интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
* **развитие** способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
* **формирование** у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
* **воспитание** обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «История»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, самостоятельной работы обучающегося – 59 часов, практические занятия – 27 часов.

**1.6. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.06 «Физическая культура»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура»:**

* **формирование** физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
* **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
* **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 117 часов, самостоятельной работы обучающегося – 59 часов, практические занятия – 115 часов.

**1.7. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является составной частью общеобразовательного цикла из числа общих учебных дисциплин обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»:**

* **повышение** уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
* **снижение** отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
* **формирование** антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
* **обеспечение** профилактики асоциального поведения студентов.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 104 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 70 часов, самостоятельной работы обучающегося – 34 часа, практические занятия – 30 часов.

**1.8. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.08 «Физика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:** Общеобразовательная учебная дисциплина «Физика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Физика»:**

* **освоение** знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
* **овладение** умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
* **воспитание** убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
* **использование** приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 146 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 97 часов, самостоятельной работы обучающегося – 49 часов, лабораторные и практические занятия – 38 часов.

**1.9. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.09 «Обществознание (вкл. экономику и право)»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Обществознание, вкл. экономику и право» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание, вкл. экономику и право»:**

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

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание (вкл. экономику и право)»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 108 часов, самостоятельной работы обучающегося – 54 часа, лабораторных и практических занятий – 48 часов.

**1.10. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.10 «География»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «География»:**

* **освоение** системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектах глобальных проблем человечества и путях их решения; методах изучения географического пространства, разнообразии его объектов и процессов;
* **овладение** умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
* **воспитание** патриотизма, толерантности, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
* **использование** в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
* **нахождения и применения** географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
* **понимания** географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникации, простого общения.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «География»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 72 часа, самостоятельной работы обучающегося – 36 часов, лабораторных и практических занятий – 36 часов.

**1.11. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины БД.11 «Экология»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Экология» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Экология»:**

* **получение** фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
* **овладение** умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
* **воспитание** убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
* **использование** приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экология»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, лабораторные и практические занятия – 10 часов.

**1.12. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.01 «Информатика»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»:**

* **формирование** у обучающихся представлений о роли информатики и инфор­мационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, по­нимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
* **формирование** у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
* **формирование** у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовы­вать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
* **развитие** у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и твор­ческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
* **приобретение** обучающимися опыта использования информационных техноло­гий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
* **приобретение** обучающимися знаний этических аспектов информационной дея­тельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информаци­онных систем, распространение и использование информации;
* **владение** информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных техноло­гий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 100 часов, самостоятельной работы обучающегося – 50 часов, лабораторных и практических занятий – 90 часов.

**1.13. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.02 «Химия»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Химия» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Химия»:**

* **освоение** знаний о химической составляющей естественно - научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
* **овладение** умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
* **развитие** познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
* **воспитание** убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;
* **применение** полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве и в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 162 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 108 часов, самостоятельной работы обучающегося – 54 часа, лабораторные и практические занятия – 38 часов.

**1.14. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПД.03 «Биология»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Биология» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных дисциплин по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования при реализации ООП СПО: ППССЗ и изучается как профильная общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Биология»:**

* **получение** фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Ор­ганизм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
* **овладение** умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
* **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способ­ностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
* **воспитание** убежденности в необходимости познания живой природы, необходи­мости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 72 часа, самостоятельной работы обучающегося – 36 часов, лабораторных и практических занятий – 20 часов.

**1.15. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ПОО.01 «Астрономия»**

**Область применения программы:**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

**Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре ОПОП СПО:**

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» является составной частью общеобразовательного цикла из числа учебных предлагаемых дисциплин из предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина технического профиля при реализации ОПОП СПО: ППССЗ и изучается как базовая общеобразовательная дисциплина естественнонаучного профиля.

**Цели и задачи** **общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия»:**

**- формирование:**

* понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;
* знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
* умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыка­ми практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
* познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
* умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
* научного мировоззрения;
* навыков использования естественнонаучных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

**Количество часов на освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 58 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 39 часов, самостоятельной работы обучающегося – 19 часов, практических занятий – 8 часов.

**2. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

**2.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Основы философии» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» обучающийся должен

уметь:

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

**знать:**

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

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

**общими компетенциями**:

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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Основы философии»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 48 часов, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

**2.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 «История» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

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

**общими компетенциями**:

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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «История»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 48 часов, самостоятельной работы обучающегося – 14 часов, практических занятий – 16 часов.

**2.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» обучающийся должен

**знать:**

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

**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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 280 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 216 часов, самостоятельной работы обучающегося – 64 часа, практических занятий – 216 часов.

**2.4. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО:**

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура» является составной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Физическая культура»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 162 часа, самостоятельной работы обучающегося – 162 часа, практических занятий – 160 часов.

**3. Математический и общий естественнонаучный цикл**

**3.1. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 «Математика».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Учебная дисциплина ЕН.01 «Математика» является составной частью математического и общего естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» обучающийся должен

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

OK 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 З. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, 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. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Математика»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 92 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 62 часа, самостоятельной работы обучающегося – 30 часов, практических занятий – 50 часов.

**3.2. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Учебная дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является составной частью математического и общего естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» 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;
* понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;
* охраняемые природные территории;

**уметь:**

* решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
* 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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

OK 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 З. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, 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. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 64 часа, самостоятельной работы обучающегося – 32 часа, практических занятий – 24 часа.

**3.3. Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН.03 «Химия».**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Учебная дисциплина ЕН.03 «Химия» является составной частью математического и общего естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ЕН.03 «Химия» обучающийся должен

**знать:**

* принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
* основные понятия и законы химии;
* теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
* понятие химической кинетики и катализа;
* классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
* обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
* окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
* гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
* тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
* характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
* основы аналитической химии;
* основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения химических анализов;
* приемы безопасной работы в химической лаборатории

**уметь:**

* решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
* 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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

OK 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 З. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, 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. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Химия»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 124 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 82 часа, самостоятельной

**4. Профессиональный цикл (аннотации дисциплин и профессиональных модулей)**

**4.1. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен

**знать:**

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

**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 **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, практических занятий – 16 часов.

**4.2. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Физиология питания».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Физиология питания» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.02 «Физиология питания» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания» 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, 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.

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Физиология питания»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, практических занятий – 16 часов.

**4.3. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «**Организация хранения и контроль запасов и сырья**» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» 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 на производствах питания;
* программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
* методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
* правила оценки состояния запасов на производстве;
* процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 60 часов, самостоятельной работы обучающегося – 20 часов, практических занятий – 30 часов.

**3.4. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «**Информационные технологии в профессиональной деятельности**» предназначена для изучения при реализации ОПОП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции* общественного питания базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» 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

**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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 40 часов, самостоятельной работы обучающегося – 20 часов, практических занятий – 20 часов.

**3.5. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «**Метрология и стандартизация**» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.05 «Метрология и стандартизация» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» 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;

**уметь:**

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

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

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 36 часов, самостоятельной работы обучающегося – 18 часов, практических занятий – 12 часов.

**3.6. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «**Правовые основы профессиональной деятельности**» предназначена для изучения при реализации ОПОП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» 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;

**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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 40 часов, самостоятельной работы обучающегося – 20 часов, практических занятий – 10 часов.

**3.7. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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;

**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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 48 часов, самостоятельной работы обучающегося – 20 часов, практических занятий – 20 часов.

**3.8. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.08 «Охрана труда».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Охрана труда» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» обучающийся должен

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные

требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

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

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных

инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

**уметь:**

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

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

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

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

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 98 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 72 часа, самостоятельной работы обучающегося – 26 часов, практических занятий – 32 часа.

**3.9. Аннотация рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности».**

**Область применения программы:**

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Общепрофессиональная учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является составной частью профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен

**знать:**

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**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 учебной дисциплины обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 68 часов, самостоятельной работы обучающегося – 34 часа, практических занятий – 20 часов.

**4. Профессиональные модули**

**4.1. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

замороженном виде.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Всего – 516 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 352 часа, самостоятельной работы обучающегося – 164 часа, практических и лабораторных занятий – 212 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

**4.2. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Разработка и администрирование баз данных» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место учебной дисциплины в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального мира - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

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

**знать:**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Всего – 400 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 268 часов, самостоятельной работы обучающегося – 132 часа, практических и лабораторных занятий – 126 часов из них курсовой проект – 20 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

**4.3. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 447 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 298 часов, самостоятельной работы обучающегося – 149 часов, практических и лабораторных занятий – 158 часов.

Учебной практики – 72 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

**4.4. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

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

В результате освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Всего – 308 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 200 часов, самостоятельной работы обучающегося – 108 часов, практических и лабораторных занятий – 112 часов.

Учебной практики – 108 часов, производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

**4.5. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания,* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

В результате освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

Всего – 210 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 130 часов, самостоятельной работы обучающегося – 80 часов, практических и лабораторных занятий – 76 часов.

Учебной практики – 36 часов, производственной практики (по профилю специальности) –72 часа.

**4.6. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

* принципы и виды планирования работы бригады (команды);
* основные приемы организации работы исполнителей;
* способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
* нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей

В результате освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

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.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»**

Всего – 102 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 64 часа, самостоятельной работы обучающегося – 38 часов, практических и лабораторных занятий – 24 часа.

Учебной практики – 36 часов.

**4.7. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»».**

**Область применения программы:**

Программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»» предназначена для освоения при реализации ООП СПО: ППССЗ по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* базовой подготовки естественнонаучного профиля с получением среднего общего образования при очной форме получения образования в части освоения основного вида деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии *19.01.17 «Повар, кондитер»*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №798.

**Место профессионального модуля в структуре ООП СПО**

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»является составной частью профессионального учебного цикла.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента простой кулинарной продукции: супов, соусов, бульонов, блюд из овощей, грибов, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы, основных простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, простых холодных блюд и закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков; простых хлебобулочных и основных мучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции;
* приготовления простой кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления простой кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой простой кулинарной продукции.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простой кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления простой кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции;
* выбирать различные способы и приемы приготовления простой кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении простой кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

* ассортимент простой кулинарной продукции;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* классификацию круп, условия хранения и требования к качеству различных видов круп;
* классификацию макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов макаронных изделий;
* классификацию бобовых, условия хранения, и требования к качеству различных видов макаронных изделий;
* методы организации производства простой кулинарной продукции;
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления простой кулинарной продукции;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления простой кулинарной продукции;
* основные критерии оценки качества готовой простой кулинарной продукции;
* варианты сочетания овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов простых супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, различных видов круп, бобовых и макаронных изделий;
* варианты сочетания рыбы, мяса и домашней птицы с другими ингредиентами;
* правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления простой кулинарной продукции;
* технологию приготовления простых кулинарных блюд;
* органолептические способы определения степени готовности и качества простой кулинарной продукции;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи простых супов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* температуру подачи простой горячей кулинарной продукции;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой простой горячей продукции.

В результате освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» обучающийся должен **обладать:**

**общими компетенциями**:

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.

**профессиональными компетенциями:**

ПК. 7.1 Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов

ПК. 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК. 7.3 Готовить простые супы, бульоны, отвары, простые холодные и горячие соусы

ПК.7.4 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК. 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы

ПК.7.6 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК. 7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки

ПК. 7.8 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные мучные кондитерские изделия

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»»**

Всего – 206 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебой нагрузки обучающегося – 148 часов, самостоятельной работы обучающегося – 58 часов, практических и лабораторных занятий – 100 часов.

Учебной практики – 108 часов, производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.