

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.01.2021 07:48:09

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «МАТЕМАТИКА»

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель изучения дисциплины: ознакомление с фундаментальными методами дифференциального и интегрального исчислений; развитие начальных навыков анализа экономических процессов на основе математического моделирования; формирование у студента требуемого набора компетенций, соответствующих его специализации и обеспечивающих его конкурентоспособность на рынке труда.

Задачи дисциплины: ознакомление студентов с основными понятиями и инструментами математического анализа; обучение студентов применению современного математического инструментария и методов математического анализа для решения экономических задач; обучение студентов методике построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов и явлений; обучение студентов решению типовых математических задач, используемых при принятии управленческих решений; обучение студентов умению четко формулировать задачу и находить соответствующий алгоритм и метод её решения; а также создание теоретических основ для успешного изучения дисциплин, требующих знания математического анализа.

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

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

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

Формируемые компетенции в результате изучения дисциплины: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1, 5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин профессиональной подготовки.

Содержание дисциплины: Предел функций. Непрерывность функций. Производная функции. Дифференциал функций. Приложения производной к исследованию функций.
Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Дифференциальные уравнения.

Форма контроля: экзамен

Разработчик: Иушина А.А., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Экологические основы природопользования» для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

Цели дисциплины:

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.

Задачи изучения дисциплины:

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

- владеть 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;

- развивать познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- сформировать убежденность в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использовать приобретенные знания и умения 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. В программе отражены важнейшие задачи, стоящие перед экологией, решение которых направлено на рациональное природопользование, на охрану окружающей среды и создание здоровьесберегающей среды обитания человека.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

ОК 1-9; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин профессиональной подготовки.

Содержание дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- изучить -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 и экологического регулирования;
- 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;
- особо охраняемые природные территории.

Форма контроля: **экзамен.**

Разработчик: Пахомова О.А., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: освоение знаний о современных понятиях и теориях аналитической, физической и коллоидной химии, о важнейших видах химических систем в природном и технологическом процессах, о важнейших методах химического анализа и его использовании; овладение умениями применять основные законы химии для решения технологических задач, проводить качественный и количественный анализ основных классов неорганических и органических соединений, применять лабораторное оборудование для проведения химического анализа; развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора метода проведения лабораторного исследования, критического осмысления полученных расчетных данных, при выборе путей оптимизации технологических процессов.

Задачи изучения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

- 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;

- методы и технику выполнения химических анализов.

Требования к уровню освоения дисциплины.

В процессе освоения дисциплины обучающийся формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОК 1-9; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4. ПК 5.1-5.2.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин профессиональной подготовки.

Содержание дисциплины: Основные законы и понятия химии. Аналитическая, физическая и коллоидная химия. Основные понятия термодинамики. Термохимия. Энтропия. Энергия Гиббса. Химическая кинетика и катализ. Качественный и количественный анализ. Характеристики адсорбции и абсорбции. Поверхностные явления. Дисперсные системы, их классификация и основные характеристики. Коллоидные растворы, свойства коллоидных растворов. Использование дисперсных систем в пищевой технологии.

Форма контроля: экзамен

Разработчик: Лукинова И.Ю., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель дисциплины: сформировать общие представления о философии; познакомить с основными понятиями, функциями и разделами дисциплины; показать значение философии в жизни современного общества и человека.

Задачи изучения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

В процессе освоения дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОК 1 – ОК 9.

Место дисциплины в учебном плане: общий гуманитарный социально-экономический цикл.

Содержание дисциплины: Специфика философии, ее предмет, функции, значение в жизни человека и общества. Особенности философского мышления. Основы философского понимания мира: бытие, материя, сознание, познание, диалектика. Отношения философии с наукой религией и искусством, сходства и отличия. Философия как особая форма культуры. Представления о философии в современном обществе. Основные этапы в развития философии. Античная философия, её этапы, основные черты и направления. Развитие философии в средние века, влияние религии на европейскую средневековую философию. Сущность средневековой патристики и схоластики Гуманизм и антропоцентризм европейской философии эпохи Возрождения. Научная революция и её влияние на философию XVII века. Эмпиризм и рационализм – основные направления философии Нового времени. Идеология просвещения и ее значение для развития философии. Немецкая классическая философия, общая характеристика. Развитие философии в 19 веке, возникновение позитивизма и марксистской философии. Западная философия XX – XXI вв. Развитие философии в России. Философские взгляды славянофилов, западников и народников. Российская философия к 19 начала 20 века на примере Н.В. Федорова, В.С. Соловьева и Н.А. Бердяева.

Познание человека как центральная проблема философии. Проблема человека в истории философии, природа и сущность человека. Смысл человеческого бытия: основные концептуальные подходы. Общество как предмет исследования философии, его системные характеристики. Основные философские концепции исторического развития, Философское осмысление научно технического прогресса. Сциентизм и антисциентизм как философские мировоззренческие концепции. Философский взгляд на современные глобальные проблемы и будущее человечества.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Старицкая Н.Г., преподаватель ОСПО.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель дисциплины: сформировать базовые теоретические знания об основных этапах и содержании современной истории России в контексте всемирно-исторического развития.

Задачи изучения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

Результатом освоения дисциплины является формирование следующих компетенций: ОК 1 – ОК 9.

Место дисциплины в учебном плане: общий гуманитарный социально-экономический цикл.

Содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса новейшей отечественной истории. Основные тенденции политического и социально-экономического развития ведущих стран Европы на рубеже XX - XXI вв. Становление экономической системы информационного общества. США и страны Латинской Америки на рубеже XX – XXI вв. Особенности социально-политического и экономического развития стран Азиатско-Тихоокеанского региона в условиях глобализации. Основные закономерности развития стран Африки на рубеже веков. Включение Африки в процесс глобализации. Программы ООН по развитию Африки. Распад СССР и изменение геополитической картины мира. Россия в конце XX – начале XXI вв.: политическое и социально-экономическое развитие. Новая концепция внешней политики. Система международных отношений; роль США, России и других стран в формировании многополярного мира. Причины и сущность современных международных конфликтов. Международный терроризм, его проявления и сущность. Роль России в борьбе с терроризмом. Формирование глобальной цивилизации. Стратегия устойчиво-безопасного развития: достижения и проблемы. Основные тенденции в развитии мировой культуры на рубеже XX – XXI вв. Социально-этические проблемы развития науки и техники, развитие информационного общества. Роль науки, культуры и религии в формировании общественного сознания и укреплении национально-государственных традиций.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Разработчик: Старицкая Н.Г., преподаватель ОСПО.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОГСЭ.03 «ИНОСТРАННЫЙ
ЯЗЫК» специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель и задачи дисциплины:

практическое владение иностранным языком для использования его в общении при решении бытовых, учебных и социокультурных задач;

- научить обучающихся обмениваться своими мыслями и высказывать мнение в диалогической и монологической форме в стилистически нейтральной сфере повседневного общения ;
- ввести обучающихся в область иноязычного письменного и устного общения по специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК- 1-9.

Место дисциплины в учебном плане: общий гуманитарный социально-экономический цикл.

Содержание дисциплины: формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу. Лексика в рамках обозначенной тематики и проблематики общения 4-х обязательных разделов, каждый из которых соответствует определенной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы).

Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и служебные части речи. Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Шабанова Е.Ю.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой, и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья достижения жизненных и профессиональных целей;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять приемы страховки и самостоятельной страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- уметь оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

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

- о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОК 2, ОК 3, ОК 6.

Место дисциплины в рабочем плане: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Содержание дисциплины.

Охватывает круг вопросов, связанных с физической культурой, как частью общечеловеческой культуры, здоровым образом жизни и его основных составляющих, социально-биологическими основами адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, подготовкой к самостоятельным занятиям физической культурой и спортом, возрастной физиологией, самоконтролем за физическим состоянием, психофизической основой физической культуры и спорта, гигиеной.

Форма контроля: дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП. 01
«МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи дисциплины:

- освоение знаний о современных понятиях микробиологии, морфологию. Физиологию микроорганизмов, роль микроорганизмов в природе и в пищевом производстве, возможные пути микробиологического заражения сырья и готовой продукции, условия хранения, приготовления продукции, правила личной гигиены и санитарно-эпидемиологические требования к помещениям и оборудованию пищевого производства;

- овладение умениями применять основные законы микробиологии, санитарии и гигиены для решения технологических задач, проводить микробиологические исследования, осуществлять контроль пищевого предприятия;

- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора метода проведения лабораторного исследования, критического осмысления полученных данных, при выборе путей оптимизации технологических процессов;

- воспитания убежденности в необходимости использования знаний законов микробиологии, санитарии и гигиены при осуществлении пищевых технологических процессов, в необходимости соблюдения правил безопасной работы в лаборатории для сохранения собственного здоровья и предотвращения микробиологического загрязнения;

- применения полученных знаний и умений для соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к помещениям, оборудованию пищевых производств, для предотвращения микробиологической порчи сырья и продукции, для принятия решений по оптимизации пищевых технологических процессов, для повышения качества продукции.

Требования к уровню освоения учебной дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии. Тема 1.1 Предмет микробиологии. Тема 1.2. Морфология микроорганизмов. Тема 1.3. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Тема 1.4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Тема 1.5. Патогенные микроорганизмы. Тема 1.6. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания. Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству предприятий. Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 02 «Физиология питания»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи дисциплины:

- **освоение знаний** о современных понятиях физиологии питания, о роли питательных элементов, витаминов, микроэлементов в структуре питания, о роли пищи для жизнедеятельности человека, принципы рационального питания, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- **овладение умениями** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов питания, составления рационов питания для различных категорий населения, проводить энергетический расчет и сбалансированность суточных рационов питания;

- **развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного выбора методик составления рационов питания, лечебного и профилактического питания, при анализе современных тенденций в питании, диетического питания;

- **воспитания убежденности** в необходимости использования знаний по физиологии питания для поддержания здоровья, работоспособности, профилактики заболеваний;

- **применения полученных знаний и умений** для повседневного использования в быту и на производстве для сохранения собственного здоровья, экономически выгодного ведения семейного бюджета при обеспечении полноценного рациона питания людей всех возрастов, видов трудовой деятельности и вкусовых предпочтений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для соблюдения правил сбалансированности питания;

- обеспечения физиологических норм и требований при организации профессиональной деятельности;

- для осуществления в профессиональной деятельности и в быту методов определения энергетической ценности продуктов питания, обеспечения факторов, гарантирующих усвояемость пищи, повышения качества готовой продукции;

- для обеспечения собственного здоровья и охраны окружающей среды.

Требования к уровню освоения учебной дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Содержание обучения по учебной дисциплине:

Тема 1. Пищеварение. Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организмов. Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Тема 4. Детское питание, диетическое и лечебно-профилактическое питание

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи дисциплины:

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;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; 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;

Требования к уровню освоения учебной дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Содержание обучения по учебной дисциплине:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров. Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров. Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Раздел 2. Товароведная характеристика и оценка качества основных групп продовольственных. Тема 2.1 Плодоовощные товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.2 Рыбные товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.3 Мясные товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.4 Зерно-мучные товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.5 Молочные товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.6 Пищевые жиры: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.8 Кондитерские товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.9 Вкусовые товары: оценка качества и особенности хранения. Тема 2.10 Пищевые концентраты. Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства. Тема 3.1 Виды продовольственного снабжения. Тема 3.2 Организация складского и тарного хозяйства. Тема 3.3 Условия хранения продовольственных товаров. Тема 3.4 Контроль запасов и наличие продуктов.

Форма контроля: экзамен.

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области метрологии и стандартизации, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а так же формирования необходимых компетенций.

Задачи изучения дисциплины:

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

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

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

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

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения данной дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Метрология

Введение в дисциплину. Государственная метрологическая служба в Российской Федерации. Российская система калибровки. Нормативные документы метрологии.

Раздел 2. Стандартизация

Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Понятие и значение ФЗ «О техническом регулировании в области стандартизации». Система стандартизации Российской Федерации. Межгосударственная система стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Методы стандартизации. Функциональные структурные элементы методик оценки качества.

Раздел 3. Сертификация

Сущность и содержание сертификации. Виды и формы. Цели, задачи и принципы. Формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Схемы сертификации. Общие принципы выбора схем сертификации. Системы сертификации продукции. Нормативные документы сертификации.

Форма итогового контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Родик М.А. преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

Знать законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности, права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. Уметь защищать свои права в соответствии с действующим гражданским и трудовым законодательством.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

В процессе освоения дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Содержание дисциплины:

Введение в предмет.

Тема 1. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики

Тема 2. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус

Тема 3. Правовое регулирование договорных отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия).

Тема 4. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)

Тема 5. Разрешение хозяйственных споров

Тема 6. Административные правонарушения и административная ответственность

Форма итогового контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Ерицян А.А., преподаватель ОСПО

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи дисциплины:

- сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося в области экономики, менеджмента и маркетинга для освоения профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- формирование у студентов профессиональных знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества и умение использования теоретических экономических знаний для принятия собственных хозяйственных решений в различных жизненных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1 - ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Содержание дисциплины:

- Предмет и метод экономической науки
 - Сущность и характерные черты современного менеджмента
 - Понятие и сущность маркетинга.
 - Принципы, субъекты и объекты маркетинга.
 - 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.

Форма контроля: дифференцированный зачет, экзамен.

Разработчик: Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Ломзина М.Л.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОХРАНА ТРУДА»
специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания

Цели дисциплины: - формирование необходимых знаний умений и навыков в области охраны труда и техники безопасности с учетом особенности профессии, сохранение жизни и здоровья, а так же предупреждение аварийных ситуаций на предприятии.

Задачи освоения дисциплины:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам персоналу содержание установленных требований охраны труда;
- 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 дисциплины 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.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 2. Производственная санитария

Раздел 3. Техника безопасности.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Мищенко Л.Н., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: освоение знаний о современных понятиях, об основах законодательства и формах ответственности за производство и реализацию фальсифицированных товаров, о современных задачах в области качества; овладение умениями применять методы идентификации, оценки качества продовольственных товаров, формирования и управления ассортиментом; применения полученных знаний и умений для организации рационального осуществления профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качества сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

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

- классификацию, ассортимент, химический состав и пищевую ценность продуктов;
- изменение свойств пищевых продуктов под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения данной дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1- 6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров: Ведение. Состояние рынка продовольственных товаров. Пищевая ценность продуктов питания. Оценка качества продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование продовольственного сырья.

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Состояние рынка, классификация, факторы, сохраняющие качество, дефекты основы хранения различных групп продовольственных товаров.

Форма итогового контроля: экзамен

Разработчик: Родик М.А. преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: освоение знаний о современных видах технологического оборудования, выбора различных видов и типов оборудования; работы на различном технологическом оборудовании; соблюдения техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; применения полученных знаний и умений для организации рационального осуществления профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

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

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования.
- оценивать эффективность использования технологического оборудования.
- работать с технико-эксплуатационной и технической документацией.
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

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

- о новейших достижениях научно-технического прогресса в отрасли
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.
- классификацию, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудования.
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения данной дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1- 6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование: Электросиловые аппараты и электропривод. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Подъёмно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.

Раздел 2. Тепловое оборудование Классификация и Общая характеристика Теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства. Варочное оборудование Жарочно-пекарное оборудование. Многофункциональное тепловое оборудование Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

Раздел 3. Холодильное оборудование: Общие сведения о холодильном оборудовании. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование.

Форма итогового контроля: экзамен

Разработчик: Родик А.А. преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ
КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель и задачи дисциплины: Главной целью изучения дисциплины является освоение студентами методических основ организации работы предприятиями торговли, различных организационно-правовых форм; подготовка будущих специалистов к выполнению торговых операций в условиях рыночной экономики, также получение теоретических и прикладных знаний в области коммерческой деятельности, организации и технологии операций, совершаемых в различных звеньях торговли, путях повышения их интенсификации на всех стадиях процесса доведения товаров от мест производства до конечных потребителей.

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

- сущность и содержание коммерческой деятельности, терминологию торгового дела;
- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентификационные признаки и характеристика торговых организаций различных видов и типов;
- структуру торгово-технологического процесса;
- принципы размещения розничных торговых предприятий;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы магазинов;
- виды услуг розничной торговли и требования к ним;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;
- номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;
- материально-техническую базу коммерческой деятельности;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;
- технологию складского товародвижения;

уметь:

- определять типы и виды торговых организаций;
- устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания;

иметь практический опыт:

- приемки товаров по количеству и качеству;
- контроль условий и сроков хранения и транспортировки товаров.

Требования к результатам освоения курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК-6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.5.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные положения коммерческой деятельности в торговых организациях.

Раздел 2. Оптовая торговля.

Раздел 3. Розничная торговля.

Форма контроля: диф. зачет

Разработчик: Колесникова О.А. преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащение зал; идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.;_составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; осуществлять подготовку столового белья, посуды, приборов, специи к обслуживанию; выполнять не сложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требования дизайна; организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правила подачи блюд и напитков; принимать заказ на обслуживание банкетов;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания виды торговых помещений, их назначение, характеристику, оснащение; виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику; средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин; этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола; элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюда напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями; виды приемов и банкетов; правила приемов заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;

Требования к уровню освоения дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

Содержание обучения по учебной дисциплине:

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

Форма контроля: дифференцированный зачет, экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Литвиненко И.В.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

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

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; составлять и заключать договора на поставку товаров; разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально организовывать технологический процесс производства; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса; проводить бракераж готовой продукции;

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

- отраслевые особенности общественного питания; инфраструктуру отрасли; организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства; организацию процессов производства основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

Требования к уровню освоения дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Содержание обучения по учебной дисциплине:

Введение. Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Тема 1.1 Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания. Тема 1.3 Характеристика типов предприятий общественного питания. Тема 1.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Раздел 2. Организация снабжения складского хозяйства ПОП. Тема 2.1 Организация снабжения. Источники снабжения и поставщики общественного питания. Тема 2.2 Организация работы складских помещений. Тема 2.3 Организация тарного хозяйства.

Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Тема 3.1 Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Тема 3.2 Нормативная документация ПОП.

Раздел 4. Организация производства.

Раздел 5. Основы организации труда. Тема 5.1 Содержание и основные направления рациональной организации труда. Основные задачи. Тема 5.2 Нормирование труда на ПОП. Тема 5.3 Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.

Форма контроля: экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Литвиненко И.В.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 14 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;
- проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества, требования к качеству сырья полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.

Требования к уровню освоения учебной дисциплины: формируются следующие компетенции: ОК-1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-ПК6.5

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

Содержание дисциплины

Раздел 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.

Введение.

Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.

Тема 1.2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.

Тема 1.3 Правила отбора проб.

Тема 1.4 Методы контроля качества.

Раздел 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 2.1 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тема 2.2 Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Тема 2.3 Идентификация и фальсификация сырья и продукции.

Тема 2.4 Идентификация услуг общественного питания.

Форма контроля: экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Безопасность жизнедеятельности»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

– вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

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

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ОК 1- 9 ; ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1 – 6.5.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

Содержание учебной дисциплины: Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Тема 1.2 Организация гражданской обороны. Тема 1.3 Защита населения и территории при стихийных бедствиях. Тема 1.4 Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на транспорте. Тема 1.5 Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах. Тема 1.6 Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке. Тема 2.1 Вооруженные Силы России на современном этапе. Тема 2.2 Уставы Вооруженных сил России. Тема 2.3 Строевая подготовка. Тема 2.4 Огневая подготовка. Тема 2.5 Медико-санитарная подготовка.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова Сорокина Л.В.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного питания

Цели дисциплины:

Формирование лингвистической (языковедческой) компетенции проходит в процессе систематизации знаний о языке.

Задачи изучения дисциплины:

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

- создавать высказывания на лингвистическую тему в устной и письменной форме;
- оценивать предложенное высказывание на лингвистическую тему;
- анализировать особенности употребления единиц языка в устной и письменной речи с точки зрения соблюдения норм и требований выразительности речи; соблюдать языковые нормы (орфоэпические лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях;
- владеть приемами редактирования текста (использовать возможности лексической и грамматической синонимии, устранять неоправданный повтор слов, неуместное употребление слов и выражений и т.п.);
- передавать содержание прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспектов, аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;
- уместно использовать цитирование, аннотировать текст с точки зрения содержания, структуры, стилевых особенностей и использования изобразительно-выразительных средств языка;
- готовить рецензию (устную и письменную) на статью, книгу. Фильм, спектакль, произведение живописи музыкальное произведение.

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

- общие сведения о русском языке, о лингвистике как о науке; признаки и особенности употребления в речи основных единиц языка.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины: Язык как развивающееся явление, связь языка и культуры. Лексикология и фразеология. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и Орфография. Синтаксис и пунктуация. Язык и речь. Функциональные стили речи. Лингвистический разбор.

Форма контроля: экзамен

Разработчик: Лапшина Н.С., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЛИТЕРАТУРА»

Специальность: 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Цели дисциплины:

- формирование духовно-развитой личности, обладающей гуманистическим мировоззрением, национальным самосознанием и общероссийским гражданским сознанием, чувством развитого патриотизма;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей учащихся, которые необходимы для успешной социализации и самореализации личности;
- достижение учащимися вершинных произведений отечественной и мировой литературы, их чтение и анализ, основанные на понимании образной природы искусства слова, опирающийся на принципы единства художественной формы и содержания, связи искусства с жизнью, историзма;
- овладение возможными алгоритмами постижения смыслов, заложенных в художественном тексте, и создание собственного текста, представление своих оценок и суждений по поводу прочитанного.

Задачи изучения дисциплины:

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

- воспринимать на слух литературные произведения различных жанров, адекватно воспринимать содержание текста;
- принимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материалы;
- подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции;
- выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях;
- анализировать литературное произведение: определять его принадлежность к одному из литературных родов, жанров;
- понимать и формулировать тему, идею произведения, его нравственный пафос;
- характеризовать героев литературного произведения,
- сопоставлять героев одного или нескольких произведений;
- определять в произведении элементы сюжета, композиции, изобразительно-выразительных средств языка, понимать их роль в раскрытии идейно-художественного содержания произведения (элементы филологического анализа);
- работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- формулировать собственное отношение к произведениям русской литературы и оценивать их;
- готовить рецензию (устную и письменную) на статью, книгу, фильм, спектакль, произведение живописи, музыкальное произведение.

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

- ключевые проблемы изученных произведений русского фольклора и фольклора других народов. Древнерусской литературы, литературы 18 века, русских писателей 19-21 веков, зарубежной литературы;
- связи литературных произведений с эпохой их написания, выявление заложенных в них вневременных, непреходящих нравственных ценностей и их современное звучание;
- понимать образную природу литературы как вида искусства;
- эстетическую функцию русского языка в литературе;
- роль изобразительно-выразительных средств в создании художественных образов литературных произведений.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. Введение. Русская литература конца 18 - начала 19 века. Русская литература первой половины 19 века. Русская литература второй половины 19 века. Из истории русской литературы конца 19 - начала 20 в. Поэзия Серебряного века. Литература первой половины 20 века. Произведения писателей и поэтов второй половины 20 века. Произведения зарубежных писателей. Сведения по истории и теории литературы.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Лапшина Н.С., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины:

- 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;

Задачи изучения дисциплины:

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

- вести диалог в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;
- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера; читать аутентичные тексты разных стилей; описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности.

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

значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. Грамматический материал включает следующие основные темы: Имя существительное. Артикль. Имя прилагательное. Наречие. Предлог. Предлоги времени, места, направления. Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные. Числительное. Числительные количественные и порядковые. Глагол. Видовременные формы глагола, их образование и функции. Вопросительные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Яковлева А.С., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: сформировать базовые теоретические знания об основных этапах, фактах, процессах и явлениях всемирной и отечественной истории, об особенностях исторического пути России и ее месте в контексте всемирного исторического процесса.

Задачи изучения дисциплины:

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

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, доклада;
- определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использовать навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации.

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

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности развития России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины: Значение изучения истории. Проблемы достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. От Древней Руси к Российскому государству. Россия в XVI-XVII веке: от великого княжества к царству. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веках. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Российская империя в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Межвоенный период (1918-1939 гг.). Вторая Мировая война. Великая Отечественная война. Соревнования социальных систем. Современный мир. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы. Российская Федерация на рубеже XX-XXI веков.

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Разработчик: Иванова Л.Г., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой, и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья достижения жизненных и профессиональных целей;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять приемы страховки и самостоятельной страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- уметь оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

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

- о роли физической культуры в общекультурном профессиональном и социальном развитии человека;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

Место дисциплины в рабочем плане: относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины.

Охватывает круг вопросов, связанных с физической культурой, как частью общечеловеческой культуры, здоровым образом жизни и его основных составляющих, социально-биологическими основами адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, подготовкой к самостоятельным занятиям физической культурой и спортом, возрастной физиологией, самоконтролем за физическим состоянием, психофизической основой физической культуры и спорта, гигиеной. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Виды спорта по выбору.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчики: Глова А.С., Колмыкова М.А. преподаватели ОСПО.

АННОТАЦИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества.

Задачи изучения дисциплины:

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

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - для ведения здорового образа жизни;
 - оказания первой медицинской помощи;
 - развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
 - вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

В результате изучения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен **знать:**

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

Место дисциплины в учебном плане: относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины:

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Государственная система обеспечения безопасности населения. История создания Вооруженных Сил России. Воинская обязанность. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Пахомова О.А., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «АСТРОНОМИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки, умения анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека, навыков познавательной деятельности, разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии.

Задачи изучения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды,
- применять знания при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.
- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решать задачи на применение изученных астрономических законов,
- иметь представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- объяснять сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владеть основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- осознавать роль отечественной науки в освоении и использовании космического пространства, и развитии международного сотрудничества в этой области.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. История развития астрономии. Звездное небо. Небесная сфера. Небесные координаты и звездные карты. Время и календарь. Устройство солнечной системы. Законы Кеплера - законы движения небесных тел. Исследование Солнечной системы. Солнце, состав и внутреннее строение. Солнечная активность. Физическая характеристика звезд. Эволюция звезд. Основы современной космологии. Метагалактика. Модели Вселенной. Строение и эволюция Вселенной. Проблемы освоения космического пространства

Форма контроля: дифференцированный зачет.

Разработчик: Нагайкин Ю.А., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «РОДНОЙ ЯЗЫК»

Специальность: 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Цели дисциплины: в основу программы положена идея личностно-ориентированного и когнитивно-коммуникативного обучения русскому языку как родному. Курс ориентирован на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития обучающихся. Программа направлена на решение проблем формирования общей культуры обучающихся, их социализацию, овладение профессиональными знаниями.

Задачи изучения дисциплины:

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

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

связь языка и истории, культуры русского и других народов;
смысл понятий «речевая ситуация и ее компоненты», «литературный язык», «языковая норма», «культура речи»;
основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка: нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
аудирование и чтение: – использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающие, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовым дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. Коммуникативная компетенция. Язык и речь. Виды речевого общения. Речевая ситуация. Функциональные стили речи. Устная и письменная речь, основные особенности устной и письменной речи. Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенция. Русский язык в современном мире. Формы существования русского национального языка. Система языка. Текст и его место в системе языка и речи. Культура речи. Основные аспекты культуры речи. Языковая норма и ее основные особенности. Культуроведческая компетенция. Русский язык и культура русского народа. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Русский язык и культура других народов. Лексика, заимствованная русским языком из других языков. Взаимообогащение языков.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Лапшина Н.С., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИНФОРМАТИКА»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование практической и теоретической базы для понимания и использования информационных технологий в экономической и финансовой деятельности.

Задачи учебной дисциплины и требования к реализации освоения учебной дисциплины:

1. Овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
2. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
3. Приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

- использовать различные источники информации, в том числе электронные библиотеки;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- прикладные компьютерные программы по профилю подготовки, способы представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- компьютерные средства представления и анализа данных в электронных таблицах;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к профильным дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. Создание и обработка документов с использованием офисных приложений. Работа с файлами различных типов. Устройство персонального компьютера. Состав и назначение программного обеспечения ПК. Информационная безопасность. Сетевые технологии. Автоматизированные системы управления.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Колесников Г.П., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: освоение знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятий, законах и теориях; овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии новых технологий; развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных; применения 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.

Задачи изучения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- объяснять химические явления, происходящие в природе, быту и на производстве;
- определять возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценивать их последствия;
- оценивать влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасно обращаться с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- важнейшие химические понятия и законы химии: законы сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы, серная, соляная, азотная и уксусная кислоты, благородные газы, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к профильным дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины. Материал разделен на два основных раздела: общая и неорганическая химия, органическая химия. Основные понятия и законы химии. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома. Строение вещества. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация. Классификация неорганических соединений и их свойства. Химические реакции. Металлы и неметаллы. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Углеводороды и их природные источники. Кислородсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.

Форма контроля: экзамен

Разработчик: Лукинова И.Ю., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «МАТЕМАТИКА»
специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: формирование теоретических и практических основ математики и ее приложений, формирование навыков решения теоретических и практических задач.

Задачи изучения дисциплины:

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

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

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

– значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

– основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

– основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

– основы интегрального и дифференциального исчисления.

Место дисциплины в учебном плане: относится к профильным дисциплинам общеобразовательной подготовки.

Содержание дисциплины: Состоит из четырех основных разделов, при изучении которых формируются основные понятия и методы математического анализа.

Форма контроля: экзамен

Разработчик: Золотарева С.И., преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01 « Организация процесса приготовления и приготовления
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
Специальность 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цели и задачи:

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

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: (ОК1-9; ПК 1.1-1.3)

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Технологические процессы приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции. Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки говяжьей туши. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины. Порционные полуфабрикаты из говядины. Натурально-рубленая масса. Кнельная масса из мяса. Технологический процесс разделки свинины, баранины. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Подготовка рыбного сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

Форма контроля: МДК 01.01- экзамен

ПМ 01 -квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Литвиненко И.В.

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 02**

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции»**

**Специальность 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Цели и задачи:

- 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 хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК1-9; ПК 2.1-2.3.

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание модуля. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных соусов и масляных смесей. Тема 2.1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Тема 2.2 Фуршетные закуски. Тема 2.3 Холодные закуски из овощей и грибов. Тема 3.1. Горячие закуски из рыбы. Тема 3.2 Горячие закуски из морепродуктов. Тема 3.3 Горячие закуски из овощей, грибов и сыра. Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы. Тема 4.2 Закуски из сельди. Тема 4.3 Банкетные рыбные блюда. Тема 4.4 Холодные блюда и закуски из морепродуктов. Тема 4.5 Салаты и салат-коктейль из рыбы и морепродуктов. Теплые салаты из рыбы. Тема 5.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Тема 5.2 Салаты из мяса и субпродуктов. Тема 5.3 Салат-коктейли из мяса. Тема 5.4 Теплые салаты из мяса и субпродуктов. Тема 5.5 Заливные блюда из мяса. Мясные студни. Тема 5.6 Муссы и паштеты из мяса и субпродуктов. Тема 5.7 Гарниры, заправки, соусы к холодным блюдам и закускам из мяса. Тема 5.8. Салаты из мяса домашней птицы и дичи. Тема 5.9 Теплые салаты из птицы, дичи и субпродуктов. Тема 5.10 Салат-коктейли из птицы и дичи. Тема 5.11 Рулеты закусочные из домашней птицы. Тема 5.12 Паштеты из птицы, дичи и субпродуктов.

Форма контроля: МДК 02.01- дифференцированный зачет
ПМ 02 -квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Литвиненко И.В.

Аннотация к рабочей программе
Дисциплина ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования

Цели и задачи:

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;

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК1-9; ПК 3.1-3.3.

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание модуля. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление сложных супов. Приготовление сложных горячих соусов. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из сыра. Технология приготовления сложных блюд из рыбы. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы.

Форма контроля: МДК 03.01- дифференцированный зачет
ПМ 03 -квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Литвиненко И.В.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖ-
НЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

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

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;

Требования к уровню освоения содержания профессионального модуля.

ОК 1-9; ПК-4.1 – 4.4.

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Раздел 2. Организация процесса приготовления основных, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Раздел 3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Раздел 5. Организация процесса приготовления национальных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий.

Форма контроля: МДК 04.01 – зачет, экзамен

ПМ 04 – квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

- 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;

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 5.1-5.2.

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов. Тема 1.1 Значение сладких блюд в питании. Тема 1.2 Технологические свойства компонентов сладких блюд. Тема 1.3 Технология подготовки и правила подачи плодов и ягод свежих и быстрозамороженных. Тема 1.4 Полуфабрикаты промышленного производства для десертной кулинарной продукции. Тема 1.5 Технологический процесс приготовления сладких желеобразных блюд. Тема 1.6 Приготовление сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов. Тема 2.1 Горячие сладкие десерты.

Раздел 3. Организация процесса приготовления горячих и холодных напитков. Тема 3.1 Технология приготовления горячих и холодных напитков.

Форма контроля: МДК 05.01 – дифференцированный зачет

ПМ 05 – квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Грушина Н.С.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи:

планирования работы структурного подразделения (бригады);
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений;
рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников и рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях и работу коллектива исполнителей;
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5..

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание модуля. Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.

Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании.

Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.

Раздел 4 Системы контроля на предприятиях общественного питания

Форма контроля: МДК 06.01- экзамен,
ПМ 06 -квалификационный экзамен

Разработчик:

Преподаватель СПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Колесникова О.А.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар

специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания на базе основного общего образования

Цели и задачи:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

знать:

- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Место модуля в учебном плане: модуль относится к группе профессиональных модулей.

Содержание модуля: Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Способы кулинарной обработки продуктов. Тепловая обработка продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и листовой зелени. Обработка рыбы с костным скелетом. Технологический процесс обработки мяса и приготовление п/ф. Технологический процесс обработки домашней птицы. Технология приготовления п/ф из домашней птицы. Супы. Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога. Блюда из рыбы. Блюда из мяса. Горячие напитки.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик:

Преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
Литвиненко И.В.

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «БИОЛОГИЯ»
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: получение фундаментальных знаний о биологических системах; истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез в ходе работы с различными источниками информации.

Задачи изучения дисциплины:

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

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

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

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека;

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

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

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

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

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

Место дисциплины в учебном плане: относится к общеобразовательным дисциплинам, предлагаемым ОО.

Содержание дисциплины: Учение о клетке. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Эволюционное учение. Происхождение человека. Основы экологии. Бионика.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Лукинова И.Ю. преподаватель ОСПО

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ГЕОГРАФИЯ»
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели дисциплины: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразия его объектов и процессов; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

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

- ориентироваться в системе географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях, географических аспектов глобальных проблем человечества и путей их решения, методах изучения географического пространства, разнообразия его объектов и процессов;
- овладеть умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально – экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- сформировать представления и знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира, его регионов и крупнейших стран;
- воспитание патриотизма, уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей среде;
- использования в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение 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;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций, простого общения.

Место дисциплины в учебном плане: относится к общеобразовательным дисциплинам, предлагаемым ОО.

Содержание дисциплины:

Источники географической информации. Политическая карта мира. География населения мира. География мировых природных ресурсов. География мирового хозяйства. Регионы и страны мира. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.

Форма контроля: дифференцированный зачет

Разработчик: Пахомова О.А., преподаватель ОСПО