

**Аннотации**  
**рабочих программ предметов, дисциплин, профессиональных модулей,**  
**учебной и производственной практик по специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**О.01 Русский язык**

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобразования от 05.03.2004 г. № 1089, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специальности (специальностям специалистов среднего звена по) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Русский язык» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

Изучение русского языка на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Достижение указанных целей осуществляется в процессе совершенствования коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой), культуроведческой компетенций.

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;
- общие сведения о русском языке, о лингвистике как науке;
- определения основных изучаемых единиц языка и категорий,
- 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.

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;

– проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

*аудирование и чтение*

– использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

– извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

*говорение и письмо*

– 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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

– развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

– увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

– совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

– самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

#### 4. Содержание программы:

##### Раздел 1. ЯЗЫК КАК СРЕДСТВО ОБЩЕНИЯ

1.1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Общение и его виды. Речевое общение как социальное явление. Сферы и ситуации речевого общения. Компоненты речевой ситуации. Основные условия эффективного общения. Устная и письменная речь. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

1.2. Язык как знаковая система и общественное явление. Языки естественные и искусственные. Языки государственные, мировые, межнационального общения. Единицы общения. Функции языка. Основные уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и

уровней языка.

1.3. Речевая деятельность. Этапы речевой деятельности. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо.

1.4. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Текст. Закономерности построения текста. Совершенствование умений и навыков создания текстов разных функционально-смысловых типов, стилей и жанров.

1.5. Функциональные стили речи и их особенности. Учебно-научный, деловой, публицистический стили, разговорная речь, язык художественной литературы. Литературный язык и язык художественной литературы. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.

1.6. Культура учебно-научного общения. Основные качества научной речи и ее языковые особенности. Виды письменных научных текстов. Композиция научного письменного текста. Информационная переработка текста. Основные способы информационной переработки прочитанного или прослушанного текста. Написание доклада, реферата, тезисов, рецензии.

1.7. Культура делового общения (устная и письменная формы). Виды деловых документов. Особенности их структурирования и оформления. Составление деловых документов различных жанров (расписки, доверенности, резюме).

1.8. Культура разговорной речи. Культура публичной речи. Роды и типы публичной речи. Соблюдение норм речевого поведения в различных сферах общения.

## РАЗДЕЛ 2. ЯЗЫК И КУЛЬТУРА

2.1. Язык как составная часть национальной культуры. Русский язык – хранитель духовных ценностей нации. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Связь русского языка с историей и культурой русской нации. Взаимосвязь языка и культуры. Взаимобогащение языков как результат взаимодействия национальных культур.

2.2. Русский язык в современном мире. Место русского языка среди других языков мира. Русский язык в кругу других славянских языков. Роль старославянского языка в развитии русского языка. Основные этапы исторического развития русского языка. История русской письменности.

2.3. Культура речи и её основные аспекты: нормативный, коммуникативный, этический.

## РАЗДЕЛ 3. ЯЗЫК И РЕЧЬ

3.1. Основные коммуникативные качества речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи. Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста.

3.2. Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг). Русский литературный язык как высшая форма существования национального языка.

3.3. Нормы литературного языка, их соблюдение в речевой практике. Типы норм. Варианты норм. Динамика языковой нормы. Варианты норм. Динамика языковой нормы.

3.4. Словари русского языка и лингвистические справочники; их использование. Синонимия в системе русского языка.

## РАЗДЕЛ 4. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРФОГРАФИЧЕСКИХ И ПУНКТУАЦИОННЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Тема 4.1. Морфемика, словообразование, орфография

4.1.1. Состав слова. Употребление однокоренных слов. Способы образования слов. Словообразование знаменательных частей речи.

4.1.2. Правописание безударных гласных в корне слова. Проверяемые и непроверяемые гласные в корне слова. Чередующиеся гласные в корне слова.

4.1.3. Правописание гласных после шипящих и ц. Употребление ь после шипящих в

словах различных частей речи.

4.1.4. Правописание согласных в корне слова. Непроизносимые и двойные согласные.

4.1.5. Правописание гласных и согласных в приставках.

4.1.6. Правописание сложных слов.

Тема 2. Морфология и орфография

4.2.1. Имя существительное.

Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род и число существительных. Склонение имен существительных.

4.2.2. Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Правописание прилагательных с суффиксами –н, -енн, -онн, -ан, -ян, -ин.

4.2.3. Числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных.

4.2.4. Местоимение. Значение и употребление местоимений. Правописание местоимений.

4.2.5. Глагол. Грамматические признаки глагола. Спряжение глаголов. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола.

4.2.6. Причастие. Образование и употребление причастий. Правописание суффиксов причастий.

4.2.7. Деепричастие. Образование и употребление деепричастий.

4.2.8. Наречие. Грамматические признаки наречия. Слитное, раздельное и дефисное правописание наречий.

4.2.9. Служебные части речи. Образование и правописание предлогов и союзов. Частица. Употребление частиц в речи. Правописание частиц.

Тема 3. Синтаксис и пунктуация

4.3.1. Основные единицы синтаксиса. Простое предложение. Предложения с однородными членами предложения. Предложения с обособленными членами предложения.

4.3.2. Сложное предложение. Синтаксис сложносочиненных и сложноподчиненных предложений. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 70 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 35 часов.

Форма контроля: контрольная работа в 1 семестре, экзамен во 2 семестре.

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

### **О.02 Литература**

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобразования от 05.03.2004 г. № 1089, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена:

Дисциплина «Литература» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

Изучение литературы на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений художественной литературы, входящие в число этапных для творчества писателей-классиков, произведения современной литературы;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- содержание художественных текстов изучаемых произведений, основные проблемы, идейно-художественные особенности произведений, обнаруживать понимание их связи с эпохой, самостоятельно оценивать их значение для современности; характеризовать главных героев произведений;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия, помогающие освоению духовного богатства художественных произведений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы, составлять конспекты, планы, хронологические таблицы, рабочие записи.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений.

#### 4. Содержание программы:

##### Раздел 1. ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

##### Тема 1. Литература первой половины XIX века

1.1. А. С. Пушкин. Жизненный и творческий путь. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина. Поэма «Медный всадник».

1.2. М. Ю. Лермонтов. Жизненный и творческий путь. Поэтический мир М. Ю. Лермонтова. Основные мотивы лирики.

1.3. Н. В. Гоголь. Жизнь и творчество. «Петербургские повести».

##### Тема 2. Литература второй половины XIX века

2.1. А. Н. Островский. Очерк жизни и творчества. Драма «Гроза».

2.2. И. А. Гончаров. Жизненный и творческий путь писателя. Роман «Обломов».

2.4. И. С. Тургенев. Творческий путь писателя. Роман «Отцы и дети».

2.5. Ф. И. Тютчев. Основные темы и мотивы лирики.

2.6. А. А. Фет. Основные темы и мотивы лирики

2.7. А. К. Толстой. Основные темы и мотивы лирики.

2.8. Н. А. Некрасов. Личность поэта-демократа. Своеобразие его поэзии. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

2.9. Н.С. Лесков. Очерк жизни и творчества. Повесть «Очарованный странник».

2.10. М. Е. Салтыков-Щедрин. Очерк жизни и творчества. Сказки. Повесть «История одного города».

2.11. Ф. М. Достоевский. Очерк жизни и творчества. Роман «Преступление и наказание».

2.12. Л. Н. Толстой. Жизненный и творческий путь Толстого. Роман – эпопея «Война и мир».

2.13. А. П. Чехов. Жизненный и творческий путь писателя. Рассказы Чехова, основные проблемы, отношение автора к своим героям. Пьеса «Вишневый сад».

##### Раздел 2. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

##### Тема 3. Литература рубежа веков

3.1. И. А. Бунин. Очерк жизни и творчества. Рассказы «Господин из Сан-Франциско» и «Чистый понедельник».

3.2. А. И. Куприн. Очерк жизни и творчества. Повесть «Гранатовый браслет».

3.3. А. М. Горький. Жизненный и творческий путь писателя. Драма «На дне».

##### Тема 4. Поэзия начала XX века

4.1. «Серебряный век» русской поэзии.

4.2. А. А. Блок. Лирика поэта. Поэма «Двенадцать».

4.3. В. В. Маяковский. Жизнь и творчество поэта. Сатира Маяковского. Поэма «Облако в штанах».

4.4. С. А. Есенин. Жизнь, творчество, личность поэта.

Тема 5. Литература 30-40 годов

5.1. М. И. Цветаева. Трагизм судьбы поэта. Богатство тем и мотивов творчества.

5.2. О. Э. Мандельштам. Жизнь и творчество поэта.

5.3. А. А. Ахматова. Жизнь и творчество. Лирика Ахматовой. Поэма «Реквием».

5.4. Б. Л. Пастернак. Жизненный и творческий путь поэта. Лирика. Роман «Доктор Живаго».

5.5. М. А. Булгаков. Жизнь, творчество, личность. Роман «Мастер и Маргарита».

5.6. А. П. Платонов. Очерк жизни и творчества.

5.7. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон».

Тема 6. Литература периода Великой Отечественной войны. Поэзия и проза военных лет.

Тема 7. Литература второй половины XX века

7.1. А. Т. Твардовский. Жизненный и творческий путь писателя.

7.2. «Возвращенная литература»: В.Гроссман, Г.Иванов, Г.Адамович, Д.Мережковский. В.Т. Шаламов «Колымские рассказы».

7.3. А. И. Солженицын. Повесть «Один день Ивана Денисовича».

7.4. Городская проза: Д. Гранин, Ю. П. Казаков, В. Дудинцев, Ю. Трифонов.

7.5. «Деревенская» проза: В.Распутин, В.Астафьев, Ф.Абрамов, В.Шукшин, М.Алексеев.

7.6. Поэзия второй половины XX века: Б.Ахмадулина, Б.Окуджава, Р.Рождественский, А.Вознесенский, Е.Евтушенко.

7.7. Драматургия второй половины XX века А.Н.Арбузов, А.В.Вампилов, А.М.Володин, В.С.Розов, М.М. Рошин.

7.8. Авторская песня: А. Галич, В. Высоцкий, Б. Окуджава, Ю. Визбор, Ю. Ким, А. Дольский, И. Тальков, В. Цой.

Тема 8. Русская литература последних лет: В. Пелевин, С.Довлатов, В.Войнович, В. Пиккуль, Б. Акунина, Л. Петрушевская, В. Токарева.

Тема 9. Литература народов России: Р. Гамзатов, М. Джалиль, М. Карим, Д. Кугультинов, К. Кулиев, К. Хетагуров, Ю. Шесталов.

Тема 10. Зарубежная литература

Проза: О. Бальзак, Г. Флобер, Э. Хемингуэй, Э.–М. Ремарк, Г. Маркес, Ф. Стендаль, Дж.Сэлинджер.

Поэзия: Ш. Бодлер, П.Верлен, А. Рембо, О. Ренуар, П. Малларме.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 176 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 88 часов.

Форма контроля: дифференцированный зачёт в 1, 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.03 «Иностранный язык» (английский язык)**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (Английский язык) разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования № 1089 от 05.03.2004 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (английский язык) является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место учебной дисциплины в образовательной программе среднего (полного)

общего образования при подготовке специалистов среднего звена:

Дисциплина «Иностранный язык» (английский язык) входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

1. Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

– речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

– языковая компетенция – систематизация ранее изученного материала; овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

– социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

– компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

– учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

2. Развитие и воспитание способности и готовности к дальнейшему самообразованию с помощью иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению обучающихся в отношении их будущей профессии; их социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

– значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

– страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт обучающихся: сведения о стране изучаемого языка, ее науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

говорение

– вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

– рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;

– представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка;



#### аудирование

– относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике;

#### чтение

– читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, тексты по специальности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

#### письменная речь

– писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;

– получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;

– изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления иностранцев с культурой и достижениями России.

#### 3. Содержание программы:

Раздел 1. Вводно-коррективный курс.

Тема 1.1. Успех!

Тема 1.2. Человеку свойственно ошибаться.

Тема 1.3. Красота тела.

Тема 1.4. Игра закончена.

Тема 1.5. Перекинуть мост через пропасть.

Тема 1.6. Тайны мира.

Тема 1.7. Стоит ли рисковать?

Раздел 2. Профессионально направленный курс

Тема 2.1. Профессия твоей мечты.

Тема 2.2. Профессиональная подготовка.

#### 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 166 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 83 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачёт в 1, 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.03 «Иностранный язык» (немецкий язык)**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» (Немецкий язык) разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004 г. № 1089.

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык» входит в состав цикла базовых

общеобразовательных дисциплин.

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

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

1. Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

– речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

– языковая компетенция – систематизация ранее изученного материала; овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

– социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

– компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

– учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

2. Развитие и воспитание способности и готовности к дальнейшему самообразованию с помощью иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению обучающихся в отношении их будущей профессии; их социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

***должен уметь:***

*говорение*

– вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

– рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;

– представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка;

*аудирование*

– относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике;

*чтение*

– читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, тексты по специальности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

*письменная речь*

– писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;
- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);
- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт обучающихся: сведения о стране изучаемого языка, ее науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера.

### 3. Содержание программы:

Раздел 1. Социально-бытовая сфера

Тема 1.1. Повседневная жизнь, быт, семья.

Тема 1.2. Межличностные отношения.

Тема 1.3. Здоровье и забота о нем.

Раздел 2. Социально-культурная сфера.

Тема 2.1. Жизнь в городе и сельской местности.

Тема 2.2. Природа и экология.

Тема 2.3. Молодежь в современном обществе.

Тема 2.4. Досуг молодежи.

Тема 2.5. Страна изучаемого языка, ее культурные особенности, достопримечательности. Научно-технический прогресс.

Тема 2.6. Путешествия по своей стране и за рубежом.

Раздел 3. Учебно-трудова сфера.

Тема 3.1. Современный мир профессий. Планы на будущее, проблема выбора профессии.

Тема 3.2. Роль иностранного языка в современном мире.

### 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 166 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 83 часа.

Форма контроля: дифференцированный зачет в 1, 2 семестре.

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

### **О.04 Математика**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по специальности 36.02.01 Ветеринария (утв. приказом Минобрнауки России №1089 от 05.03.2004 г.), учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария.

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена: дисциплина «Математика» входит в общеобразовательный цикл.

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

Изучение математики на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- Формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- Развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения в высшей школе;
- Владение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения школьных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- Воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;
- Проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
- Вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- Определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
- Строить графики изученных функций;
- Описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;
- Решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функций и их графиков;
- Вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы;
- Исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математического анализа;
- Вычислять в простейших случаях площади с использованием первообразной;
- Решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;
- Составлять уравнения и неравенства по условию задачи;
- Использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;
- Изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;
- Решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- Вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- Распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

- Описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- Анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- Изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- Строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- Использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- Проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- Значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- Универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- Вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Алгебра.

Тема 1.1. Введение. Действительные числа.

Тема 1.2. Числовые функции.

Тема 1.3. Основы тригонометрии.

Тема 1.4. Степени и корни. Степенные функции.

Тема 1.5. Показательная и логарифмическая функции.

Тема 1.6. Дифференциальное исчисление.

Тема 1.7. Интегральное исчисление.

Тема 1.8. Элементы комбинаторики, математической статистики и теории вероятностей.

Раздел 2. Геометрия.

Тема 2.1. Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 2.2. Многогранники.

Тема 2.3. Тела и поверхности вращения.

Тема 2.4. Объемы тел.

Тема 2.5. Векторы в пространстве.

#### 5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 336 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 224 часа;

самостоятельную работу обучающегося – 112 часов.

Форма контроля: контрольная работа в 1 семестре, экзамен во 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.05 История**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1089 от 05.03.2004 г.

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина «История» относится к общеобразовательному циклу.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «История»:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

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;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе.

3. Содержание программы:

Раздел 1. Всеобщая история.

Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества.

Тема 1.2. Цивилизации Древнего мира и Средневековья.

Тема 1.3. Новое время: эпоха модернизации.

Тема 1.4. От Новой к Новейшей истории: пути развития индустриального общества.

Тема 1.5. Человечество на этапе перехода к информационному обществу.

Раздел 2. История России.

Тема 2.1. История России – часть всемирной истории.

Тема 2.2. Народы и древнейшие государства на территории России.

Тема 2.3. Русь в IX – начале XII вв.

Тема 2.4. Русские земли и княжества в XII – середине XV вв.

Тема 2.5. Российское государство во второй половине XV-XVII вв.

Тема 2.6. Россия в XVIII – середине XIX вв.

Тема 2.7. Россия во второй половине XIX – начале XX вв.

Тема 2.8. Революция и Гражданская война в России.

Тема 2.9. СССР в 1922-1991 гг.

Тема 2.10. Российская Федерация (1991-2003 гг.).

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 117 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 58 часов.

Форма контроля: комплексный дифференцированный зачёт в 1 семестре, дифференцированный зачет во 2 семестре.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.06 Обществознание (включая экономику и право)**

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1089 от 05.03.2004 г.

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» относится к общеобразовательному циклу.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)»:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания.

3. Содержание программы:

Раздел 1. Человек как творец и творение культуры.

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества.

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система.

Тема 2.1. Общество как сложная динамическая система.

Тема 2.2. Экономика.

Тема 2.3. Социальные отношения.

Тема 2.4. Политика как общественное явление.

Раздел 3. Человек в системе общественных отношений.

Тема 3.1. Основные знания о месте человека в системе общественных отношений.

Раздел 4. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 4.1. Основы правового регулирования общественных отношений.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 117 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 58 часов.

Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет в 1 семестре, дифференцированный зачет во 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.07 Химия**

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 05.03.2004 г. № 1089, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Изучение химии на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

– освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

– овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

– развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

– воспитание убежденности в позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде;

– применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– называть: изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;

– определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических



соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

– характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

– объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;

– выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;

– проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;

– связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

– решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

– определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

– экологически грамотного поведения в окружающей среде;

– оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

– безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;

– приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

– критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

– важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

– основные законы химии: 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; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка (целлюлоза), белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

#### 4. Содержание рабочей программы

Раздел 1. Методы познания в химии.

Тема 1.1. Введение. Методы познания веществ и химических явлений.

Раздел 2. Теоретические основы химии.

Тема 2.1. Основные понятия и законы химии.

- Тема 2.2. Современные представления о строении атома.  
Тема 2.3. Химическая связь. Вещество.  
Тема 2.4. Химические реакции.  
Раздел 3. Неорганическая химия.  
Тема 3.1. Классификация неорганических соединений и их свойства.  
Тема 3.2. Металлы и неметаллы.  
Раздел 4. Органическая химия.  
Тема 4.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений.  
Тема 4.2. Углеводороды и их природные источники.  
Тема 4.3. Кислородсодержащие органические соединения.  
Тема 4.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры.  
Раздел 5. Химия и жизнь.  
Тема 5.1. Химия и здоровье. Бытовая химическая грамотность.
5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, включая:  
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 70 часов;  
самостоятельную работу обучающегося – 35 часов.  
Форма контроля: контрольная работа в 1 семестре, экзамен во 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.08 Биология**

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» разработана на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки от 05.03.2004 г. № 1089, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум». Рабочая программа разработана для специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена

Дисциплина «Биология» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания);
- описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; 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, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

В результате освоения обучающийся должен знать/понимать:

- основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч. Дарвина); учение В.И. Вернадского о биосфере; законы Г. Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение 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 ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Биология как наука. Методы научного познания.

Тема 1.1. Биология как наука. Методы научного познания.

Раздел 2. Клетка.

Тема 2.1. Химическая организация клетки.

Тема 2.2. Строение и функции клетки.

Раздел 3. Организм.

Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии.

Тема 3.2. Деление клетки – основа роста и развития организмов.

Тема 3.3. Размножение и развитие организмов.

Тема 3.4. Основные закономерности явлений наследственности.

Тема 3.5. Закономерности изменчивости.

Тема 3.6. Генетика и селекция.

Раздел 4. Вид.

Тема 4.1. Возникновение жизни на Земле.

Тема 4.2. Эволюционное учение.

Раздел 5. Экосистемы.

Тема 5.1. Основы экологии.

Тема 5.2. Биосфера. Охрана биосферы.

#### 5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая:

обязательную аудиторную нагрузку обучающегося – 78 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 39 часов.

Форма контроля: дифференцированный зачет в 1 семестре, дифференцированный зачет во 2 семестре.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.09 Физика**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования утвержденного приказом Министерства образования РФ № 1089 от 05.03.2004 г., учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина «Физика» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект, отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных, приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов, физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления; приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетике, лазеров; воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; рационального природопользования и защиты окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная; смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, Средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд; смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта; вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

3. Содержание программы:

Раздел 1. Физика и методы научного познания.

Тема 1.1. Физика как наука.

Раздел 2. Механика.

Тема 2.1. Механическое движение и его виды.

Тема 2.2. Законы динамики.

Тема 2.3. Законы сохранения в механике.

Раздел 3. Молекулярная физика.

Тема 3.1. Возникновение атомистической гипотезы строения вещества и её экспериментальные доказательства.

Тема 3.2. Строение и свойства жидкостей и твердых тел.

Тема 3.3. Законы термодинамики.

Раздел 4. Электродинамика.

Тема 4.1. Закон сохранения электрического заряда.

Тема 4.2. Электрический ток.

Тема 4.3. Электрический ток в полупроводниках.

Тема 4.4. Магнитное поле тока.

Тема 4.5. Явление электромагнитной индукции.

Тема 4.6. Механические колебания.

Тема 4.7. Волновые свойства света.

Раздел 5. Квантовая физика и элементы астрофизики.

Тема 5.1. Фотоэффект.

Тема 5.2. Планетарная модель атома.

Тема 5.3. Солнечная система.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 102 часа;

самостоятельную работу обучающегося – 50 часов.

Форма контроля: контрольная работа в 1 семестре, дифференцированный зачёт во 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.10 Астрономия**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 07.06.2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место предмета в структуре образовательной программы среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в состав цикла общеобразовательных предметов. При изучении учебного материала по астрономии устанавливаются межпредметные связи с физикой, химией, биологией, историей, обществознанием.

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

Изучение астрономии на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

– осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;

– приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

– овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

- формирование научного мировоззрения;

- формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

- смысл физического закона Хаббла;

- основные этапы освоения космического пространства;

- гипотезы происхождения Солнечной системы;

- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;

- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;

- оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

4. Содержание рабочей программы
- Раздел 1. Введение.  
Тема 1.1. Предмет астрономии.
- Раздел 2. Практические основы астрономии.  
Тема 2.1. Основы практической астрономии.
- Раздел 3. Строение Солнечной системы.  
Тема 3.1. Законы движения небесных тел.
- Раздел 4. Природа тел Солнечной системы.  
Тема 4.1. Солнечная система.
- Раздел 5. Методы астрономических исследований.  
Тема 5.1. Методы астрономических исследований.
- Раздел 6. Солнце и звезды.  
Тема 6.1. Звезды.
- Раздел 7. Строение и эволюция Вселенной.  
Тема 7.1. Наша Галактика – Млечный Путь.  
Тема 7.2. Галактики. Строение и эволюция Вселенной.
5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки обучающегося – 53 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 35 часов; самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.  
Форма промежуточной аттестации: 2 семестр – контрольная работа.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины О.11 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1089 от 05.03.2004 г. и учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» для подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Физическая культура» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.

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

Изучение физической культуры на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- Владение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- Освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- Приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

### 3. Содержание программы:

Введение.

Раздел 1. Физическая культура и основы здорового образа жизни.

Тема 1. Оздоровительный бег.

Тема 1.1. Обучение технике низкого и высокого старта.

Тема 1.2. Обучение специальным упражнениям легкоатлета.

Тема 1.3. Обучение технике бега на средние дистанции.

Тема 1.4. Оздоровительный бег.

Тема 1.5. Обучение технике метания гранаты. ОФП.

Тема 1.6. Кроссовая подготовка.

Тема 1.7. Оценка физических качеств.

Раздел 2. Спортивно-оздоровительная деятельность.

Тема 2. Баскетбол.

Тема 2.1. Обучение технике выполнения ведения и передач мяча.

Тема 2.2. Броски мяча с трехметровой отметки.

Тема 2.3. Тестирование ведения и бросков мяча.

Тема 2.4. Обучение технике штрафных бросков.

Тема 2.5. Правила игры в баскетбол.

Тема 2.6. Тестирование штрафных бросков.

Тема 3. Волейбол.

Тема 3.1. Обучение технике перемещений, стоек.

Тема 3.2. Обучение передач мяча сверху и снизу.

Тема 3.3. Тестирование двигательных навыков.

Тема 3.4. Обучение приему и подачи мяча.

Тема 3.5. Правила игры в волейбол.

Тема 3.6. Совершенствование технических приемов.

Тема 3.7. Обучение нападающему удару и блокированию.

Тема 3.8. Тестирование двигательных действий.

Тема 3.9. Совершенствование тактических действий в нападении и защите.

Тема 3.10. Тестирование технических приемов.

Раздел 3. Физкультурно-оздоровительная деятельность.

Тема 4. Атлетическая гимнастика.

Тема 4.1. Составление комплексов упражнений с отягощением.

Тема 4.2. Круговая тренировка.

Тема 4.3. Составление и выполнение индивидуальных гимнастических комбинаций.

Тема 4.4. Тестирование физических качеств.

Тема 4.5. Обучение упражнением на основные мышечные группы.



- Тема 4.6. Развитие физических качеств.
- Тема 4.7. Обучение упражнением локального и избирательного воздействия.
- Тема 4.8. Тестирование изученных навыков.
- Раздел 4. Спортивно-оздоровительная деятельность.
- Тема 5. Волейбол.
- Тема 5.1. Обучение технике перемещений, стоек.
- Тема 5.2. Обучение передачам мяча сверху и снизу.
- Тема 5.3. Тестирование двигательных навыков.
- Тема 5.4. Обучение приему и подачи мяча.
- Тема 5.5. Правила игры в волейбол.
- Тема 5.6. Совершенствование технических приемов.
- Тема 5.7. Обучение нападающему удару и блокированию.
- Тема 5.8. Тестирование двигательных действий.
- Тема 5.9. Обучение командно-тактическим действиям.
- Тема 5.10. Двухсторонняя игра.
- Тема 5.11. Совершенствование тактических действий в нападении и защите.
- Тема 5.12. Тестирование технических приемов.
- Тема 5.13. Совершенствование и оценка техники игры.
- Тема 6. Настольный теннис.
- Тема 6.1. Обучение технике подач и приёмов мяча.
- Тема 6.2. Обучение «технике накатов».
- Тема 6.3. Совершенствование техники игры.
- Раздел 5. Прикладная физическая подготовка.
- Тема 7. Прикладная ФП.
- Тема 7.1. Развитие физических качеств.
- Тема 7.2. Развитие быстроты.
- Тема 7.3. Преодоление полосы препятствий.
- Тема 7.4. Развитие скоростно-силовых качеств.
- Тема 7.5. Тестирование физических качеств.
- Тема 7.6. Кросс по пересеченной местности.
- Тема 7.7. Спортивное ориентирование.
- Тема 7.8. Совершенствование техники метания гранаты.
- Тема 7.9. Развитие выносливости.
- Тема 7.10. Тестирование бега на выносливость.
- Тема 7.11. Тестирование двигательных действий.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, включая: обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 117 часов; самостоятельную работу обучающегося – 58 часов.  
Форма контроля: дифференцированный зачёт в 1, 2 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины О.12 Основы безопасности жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1089 от 05.03.2014 г., учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».  
Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего полного (общего) образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего полного (общего) образования при подготовке специалистов среднего звена: дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав цикла общеобразовательных дисциплин.
2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- владеть навыками в области гражданской обороны;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- 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;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- состав и предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации;
- порядок первоначальной постановки на воинский учёт, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- 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 подготовки призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

3. Содержание программы:

Раздел 1. Сохранение здоровья и обеспечение личной безопасности.

Тема 1.1. Здоровый образ жизни, как основа личного здоровья и безопасности жизнедеятельности.

Тема 1.2. Правила личной гигиены и здоровья.

Тема 1.3. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.

Тема 2.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Тема 2.2. Гражданская оборона, её предназначение, защита населения от чрезвычайных ситуаций военного времени.

Тема 2.3. Государственные службы по охране здоровья и обеспечения безопасности населения.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 3.1. Основы обороны государства.

Тема 3.2. Воинская обязанность и военная служба.

4. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 107 часов, включая: обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 70 часов; самостоятельную работу обучающегося – 37 часов.

Форма контроля: экзамен в 1 семестре.

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОДВ.13 Информатика и ИКТ**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по специальности 36.02.01 Ветеринария (утв. приказом Минобрнауки России № 1089 от 05.03.2004 г.), учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы среднего (полного) общего образования при подготовке специалистов среднего звена: *дисциплина входит в общеобразовательный цикл.*

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

знать/понимать

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;
- назначение и функции операционных систем;

уметь

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;

– эффективной организации индивидуального информационного пространства.

4. Содержание программы:

Введение.

Тема 1. Основы социальной информатики.

Тема 2. Информация и информационные процессы.

Тема 3. Информационные модели и системы.

Тема 4. Компьютер как средство автоматизации информационных процессов.

Тема 5. Средства и технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 6. Средства и технологии обмена информацией с помощью компьютерных сетей (сетевые технологии).

5. Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 93 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 62 часа;

самостоятельную работу обучающегося – 31 час.

Форма контроля: экзамен в 1 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина «Философия» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла дисциплин. При изучении дисциплины «Основы философии» прослеживаются междисциплинарные связи с историей.

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

Базовая часть:

Изучение философии направлено на достижение следующих целей:

- воспитание активной гражданской позиции, интереса к изучаемой дисциплине.
- освоение систематизированных знаний философии мировоззрения,
- формирование целостного представления о месте и роли человека во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа полученной информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

#### 4. Содержание программы:

- Тема 1.1. Основные категории и понятия философии.
- Тема 1.2. Основы научной, философской и религиозной картин мира.
- Раздел 2. Историко-философское введение.
- Тема 2.1. Зарождение философии. Древнегреческая философия.
- Тема 2.2. Философия Средних веков
- Тема 2.3. Философия эпохи Возрождения
- Тема 2.4. Философия эпохи Нового Времени и Просвещения
- Тема 2.5. Немецкая классическая философия
- Тема 2.6. Марксистская философия
- Тема 2.7. Русская философия
- Тема 2.8 Современная западно-европейская философия
- Раздел 3. Систематический курс.
- Тема 3.1. Основы философского учения о бытии.
- Тема 3.2. Происхождение и сущность сознания
- Тема 3.3. Сущность процесса познания.
- Тема 3.4. Природа как предмет философского осмысления.
- Тема 3.5. Общество как система.
- Тема 3.6. Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Проблема бытия человека.
- Тема 3.7. Исторический процесс.
- Тема 3.8. Роль философии в жизни человека и общества
- Тема 3.9. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

5. Количество часов, отведённое на освоение рабочей программы дисциплины: максимальная учебная нагрузка обучающегося- 72 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося-48 часов, самостоятельная работа обучающегося-24 часов.

Форма промежуточной аттестации: 7 семестр – дифференцированный зачёт.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ. 02 История**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа предназначена для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

**Базовая часть:**

В результате освоения учебной 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 освоения 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.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

руководством, потребителями.

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

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

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

4. Содержание программы:

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».

Тема 1. 1. Послевоенное мирное урегулирование в Европе

Тема 1. 2. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности

Тема 1. 3. Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости

Раздел 2. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.

Тема 2. 1. Крупнейшие страны мира. США

Тема 2. 2. Крупнейшие страны мира. Германия

Тема 2. 3. Развитие стран Европы во второй половине XX века - начале XXI века

Тема 2. 4. Социально-экономическое и политическое развитие государств

Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония

Тема 2. 5. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Китай

Тема 2. 6. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия

Тема 2. 7. Страны Ближнего Востока, Африки и Латинской Америки.

Проблемы развития во второй половине XX – нач. XXI вв.

Тема 2. 8. Советская концепция «нового политического мышления»

Тема 2. 9. Международные отношения во второй половине XX века.

Тема 2. 10. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.

Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX - начале XXI вв.

Тема 3.1. Научно-техническая революция и культура

Тема 3.2. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций

Раздел 4. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности

Тема 4.1. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.

Тема 4.2. Содержание и назначение важнейших нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

Тема 4.3. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика

Тема 4.4. Российская Федерация - проблемы социально-экономического и культурного развития

5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет в 3 семестре.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

### 1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык» входит в состав цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

При изучении дисциплины «Иностранный язык» прослеживаются междисциплинарные связи с историей, русским языком и культурой речи.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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



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

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

4. Содержание программы:

Раздел 1. Социально-бытовая сфера общения

Тема 1.1. Моя семья. Мой рабочий день. Местожителство

Раздел 2. Социально-культурная сфера общения

Тема 2.1 Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии

Тема 2.2 Соединенные Штаты Америки

Тема 2.3 Города США

Тема 2.4 Культура США и Великобритании

Тема 2.5 Быт и нравы народов США и Великобритании

Тема 2.6 Англоязычные страны

Тема 2.7 Образование в США и Великобритании

Тема 2.8 Природа и экология

Тема 2.9 Проблемы экологии и окружающей среды

Раздел 3. Профессиональная сфера общения

Тема 3.1 Питание. Здоровая пища

Тема 3.2 Питательные вещества. Витамины. Вода

Тема 3.3 Картофель. Овощи, зелень, приправы. Фрукты. Ягода

Тема 3.4 Мука и мучные изделия.

Мясо птица, дичь, рыба и продукты моря. Молоко и молочные продукты

Тема 3.5 Сервировка стола и обслуживание

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов.

Формы промежуточной аттестации по дисциплине:

3,4,5,6 семестра – контрольные работы,

7 семестр – дифференцированный зачет,

8 семестр – экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОГСЭ.03 «Иностранный язык» (немецкий язык)**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Иностранный язык» входит в состав цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

При изучении дисциплины «Иностранный язык» прослеживаются междисциплинарные связи с историей, русским языком и культурой речи.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Содержание программы:

Раздел 1. Социально-бытовая сфера

Тема 1.1. О себе. Моя семья. Мой рабочий день. Местожительство. Времена года.

Раздел 2. Социально-культурная сфера

Тема 2.1 Германия на карте Европы.

Тема 2.2 Федеральные земли Германии

Тема 2.3 Города Германии

Тема 2.4 Культура Германии

Тема 2.5 Быт и нравы народов Германии.

Тема 2.6 Немецкоязычные страны.

Раздел 3. Введение в специальность

Тема 3.1. Питание и пищевые продукты

Тема 3.2. Приготовление пищи и составление меню

Раздел 4. Профессиональная сфера

Тема 4.1. Сервировка стола и обслуживание

Раздел 5. Деловой немецкий язык

Тема 5.1. Поиск работы за рубежом

Тема 5.2. Деловая переписка

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа

Формы промежуточной аттестации по дисциплине:

3,4,5,6 семестра – контрольные работы,

7 семестр – дифференцированный зачет,

8 семестр – экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура по специальности**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

### 1. Область применения рабочей программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. При изучении предмета «Физическая культура» прослеживаются межпредметные связи с биологией, основами безопасности жизнедеятельности.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать/понимать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

- основы здорового образа жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Физическая культура и основы здорового образа жизни.

Тема 1.1. Оздоровительный бег.

Раздел 2. Спортивно-оздоровительная работа.

Тема 2.1. Баскетбол.

Тема 2.2. Волейбол.

Раздел 3. Физкультурно-оздоровительная деятельность.

Тема 3.1. Атлетическая гимнастика.

Раздел 4. Спортивно-оздоровительная работа.

Тема 4.1. Волейбол

Раздел 5. Прикладная физическая подготовка.

Тема 5.1. Прикладная физическая подготовка.

### 5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 162 часов.

Формы промежуточной аттестации дисциплины: 3,4,5,6,7 семестры – зачет; 8 семестр – дифференцированный зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», акта согласования распределения вариативной части циклов ППССЗ по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в состав цикла общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (за счет часов вариативной части). При изучении дисциплины прослеживаются междисциплинарные связи с психологией общения, историей, основами учебно-исследовательской деятельности, иностранными языками.

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

**Вариативная часть:**

Изучение дисциплины «Русский язык и культура речи» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- развитие и совершенствование способности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; информационных умений и навыков; навыков самоорганизации и саморазвития; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- анализировать языковые единицы с точки зрения нормативности, точности и целесообразности;
- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

- 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;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- общие сведения о русском национальном языке, формах его существования;
- признаки и основные коммуникативные качества русского литературного языка;
- понятие речевой нормы; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

4. Содержание программы:

Раздел 1. Язык и речь.

Тема 1.1. Русский язык и культура речи. Предмет и задачи изучения. Основные единицы языка. Словари русского языка.

Тема 1.2. Основные коммуникативные качества речи.

Тема 1.3. Формы существования национального русского языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы норм.

Раздел 2. Фонетика.

Тема 2.1. Орфоэпические нормы: нормы ударения и произносительные нормы. Особенности русского ударения. Нормы ударения.

Тема 2.2. Произносительные нормы русского языка. Нормы произношение гласных звуков.

Тема 2.3. Нормы произношение согласных звуков.

Раздел 3. Лексика и фразеология.

Тема 3.1. Слово, его лексическое значение. Однозначные и многозначные слова. Омонимы.

Тема 3.2. Синонимы, антонимы, паронимы. Роль эпитетов в речи.

Тема 3.3. Неологизмы и устаревшие слова.

Тема 3.4. Заимствованные слова и их употребление.

Тема 3.5. Разновидности фразеологических оборотов.

Раздел 4. Морфология.

Тема 4.1. Морфологические нормы русского языка. Самостоятельные и служебные части речи.

Тема 4.2. Нормативное употребление форм имен существительных, прилагательных, числительных и местоимений.

Тема 4.3. Нормативное употребление форм глагола и его особых форм – причастий и деепричастий.

Раздел 5. Синтаксис.

Тема 5.1. Синтаксические нормы русского языка. Основные синтаксические единицы. Порядок слов в словосочетании и предложении. Согласование подлежащего и сказуемого.

Тема 5.2. Нормы управления. Правила употребления причастных и деепричастных оборотов, однородных членов предложения; особенности состава и структуры сложных предложений, связь частей в сложных предложениях

Раздел 6. Нормы русского правописания

Тема 6.1. Правила правописания, типы и виды орфограмм. Принципы русской орфографии; вариантное и безвариантное написание слов; смыслоразличительная роль орфографии.

Тема 6.2. Правила постановки знаков препинания, типы и виды знаков препинания. Принципы пунктуации.

Раздел 7. Текст. Стили речи.

Тема 7.1. Текст и его структура. Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование, рассуждение.

Тема 7.2. Функциональные стили литературного языка: разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный; сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.

Раздел 8. Культура устной речи. Правила речевого этикета.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

Форма промежуточной аттестации по дисциплине «Русский язык и культура речи»:

3 семестр – дифференцированный зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.06 Психология общения**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе образовательного стандарта от 22.04.2014 года №384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» (утв. Приказом от 09.07.2018 приказ № 64-УР с изменениями от 28.04.2020 приказ № 32-УР) и акта согласования вариативной части.

### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл (за счет вариативной части). При изучении учебного материала по психологии общения устанавливаются междисциплинарные связи с производственными практиками, проводимыми в рамках профессиональных модулей: ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06. Организация работы структурного подразделения, ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар.

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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



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

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

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

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

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

4. Содержание программы:

Раздел 1. Общение как обмен информацией.

Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 1.2. Виды общения.

Тема 1.3. Вербальная коммуникация.

Тема 1.4. Невербальная коммуникация.

Раздел 2. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения).

Тема 2.1. Социальный контроль и социальные нормы.

Тема 2.2. Виды социальных взаимодействий.

Тема 2.3. Конфликт: его сущность и основные характеристики.

Тема 2.4. Влияние в межличностном взаимодействии.

Раздел 3. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения).

Тема 3.1. Общение как понимание. Механизмы взаимопонимания (восприятия) в общении.

Тема 3.2. Обратная связь в общении. Техники и приёмы общения.

Раздел 4.

Тема 4.1. Этические принципы общения. Правила ведения беседы.

5. Количество часов, отведенное на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа; практических занятий – 10 часов; самостоятельной работы обучающегося - 17 часа.

Форма промежуточной аттестации: 5 семестр – контрольная работа.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности**

Рабочая программа дисциплины Основы финансовой грамотности разработана на основе Методических рекомендаций по включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования, подготовленных Банком России совместно с Минобрнауки в 2017 году в рамках реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. № 2039-р, и Соглашения о сотрудничестве Министерства образования и науки Российской Федерации и Центрального банка Российской Федерации от 8 сентября 2016 года, профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н, профессионального стандарта 33.011 «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н, профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утверждённого приказом

Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н, и утвержденного учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина «Основы финансовой грамотности» входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно-кассовые операции; хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

4. Содержание программы:

Тема 1. Личное финансовое планирование;

Тема 2. Депозит;

Тема 3. Кредит;

Тема 4. Расчетно-кассовые операции;

Тема 5. Страхование;

Тема 6. Инвестиции;

Тема 7. Пенсии;

Тема 8. Налоги;

Тема 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке;

Тема 10. Создание собственного бизнеса.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

Форма промежуточной аттестации: контрольная работа в 5 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.01. Математика**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ №384 от 22.04.2014г.), учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Базовая часть:

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 ППСЗ;
- Основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

- Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Содержание программы:

Раздел 1. Элементы линейной алгебры

Тема 1.1. Системы линейных уравнений

Раздел 2. Математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности

Тема 2.1. Линейное программирование

Раздел 3. Основы понятия и методы математического анализа

Тема 3.1. Функции

Тема 3.2. Пределы и непрерывность

Раздел 4. Основы дифференциального исчисления

Тема 4.1. Производная функции

Тема 4.2. Приложение производной

Раздел 5. Основы интегрального исчисления

Тема 5.1. Неопределённый интеграл

Тема 5.2. Определённый интеграл

Раздел 6. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики

Тема 6.1. Основные понятия теории вероятностей

Тема 6.2. Математическая статистика

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

Форма промежуточной аттестации: 3, 4 семестр – контрольные работы.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН 02. Экологические основы природопользования**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н 4 и 5 уровней квалификации и учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

1. Области применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

При изучении дисциплины «Экологические основы природопользования» знания обучающихся базируются на ранее полученных знаниях при изучении биологии, химии, физики.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1. Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса

Тема 1.2. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Принципы размещения производств различного типа

Тема 1.3. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности

Тема 2.1. Охраняемые природные территории. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды

Тема 2.2. Принципы производственного экологического контроля

#### 5. Количество часов на освоение программы дисциплины

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 5 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ЕН.03 Химия**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного

приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, профессионального стандарта 33. 011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н, профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### 1. Область применения рабочей программы

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

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл. Химические знания необходимы обучающимся для изучения общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания» и следующих профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

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

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;



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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### 4. Содержание рабочей программы

Введение.

Раздел 1. Физическая химия.

Тема 1.1. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.

Тема 1.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.

Тема 1.4. Свойства растворов.

Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 2. Коллоидная химия.

Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.

Раздел 3. Основы качественного анализа.

Тема 3.1. Теоретические основы аналитической химии.

Тема 3.2. Первая аналитическая группа катионов.

Тема 3.3. Вторая аналитическая группа катионов.

Тема 3.4. Третья аналитическая группа катионов.

Тема 3.5. Четвертая аналитическая группа катионов.

Тема 3.6. Пятая и шестая аналитические группы катионов.

Тема 3.7. Анионы. Анализ сухой соли.

Раздел 4. Количественный анализ.

Тема 4.1. Методы количественного анализа.

Тема 4.2. Гравиметрический (весовой) метод анализа.

Тема 4.3. Объемный метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов.

Тема 4.4. Метод окисления-восстановления.

Тема 4.5. Методы осаждения и комплексообразования.

Тема 4.6. Физико-химические методы анализа.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 56 часов.

Формы промежуточной аттестации: дифференцированные зачеты в 3 и 4 семестрах.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ЕН.04 Основы учебно-исследовательской деятельности**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы учебно-исследовательской деятельности» входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

При изучении дисциплины «Основы учебно-исследовательской деятельности» прослеживаются междисциплинарные связи с основами философии, русским языком и культурой речи, информационными технологиями в профессиональной деятельности.

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять цели, задачи, предмет, объект, методы исследования;
- выполнять поиск, накопление и обработку научной информации с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- выполнять оформление учебно-исследовательских работ и их подготовку к защите.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели и основные задачи науки, научных исследований;
- этапы организации исследовательской работы;
- виды и источники научной информации;
- виды, структуру, особенности языка и стиля научных работ;
- правила оформления научных работ с использованием информационных технологий.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Содержание программы:

Раздел 1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности

Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса

Тема 1.3. Основные методы поиска, обработки и накопления научной информации

Раздел 2. Виды учебно-исследовательских работ

Тема 2.1. Научный реферат

Тема 2.2. Курсовая и дипломная работы как результат учебно-исследовательской деятельности

Раздел 3. Оформление и представление результатов исследования

Тема 3.1. Оформление и представление результатов исследования

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Форма промежуточной аттестации: 4 семестр - контрольная работа

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 г. №329н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы дисциплины

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

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить профилактические мероприятия инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификация микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов ;
- генетическую и химическую основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
- характеристики морфологии почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов;
- санитарное законодательство и санитарный надзор.

Вариативная часть:

В результате освоения вариативной части дисциплины учащийся должен уметь:

- изготавливать мазки отпечатки;
- проводить культивирование микроорганизмов;

знать:

- морфологию микроорганизмов;
- химический состав, питание, дыхание, ферменты микробов;
- микрофлору почвы, воды, атмосферы;
- микробиологию важнейших пищевых продуктов;
- инфекцию и иммунитет;
- профилактику инфекционной болезни, пищевых отравлений, гельминтозов;
- санитарно-технологические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 4. Содержание программы:

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 2. Физиология микроорганизмов

Тема 3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 4. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль

Тема 5. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 1.6. Патогенные микроорганизмы

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 2.1. Правила личной гигиены работников пищевых производств

Тема 2.2. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 42 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 3 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП 02. Физиология питания**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384,

учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

При изучении дисциплины «Физиология питания», знания обучающихся базируются на ранее полученных знаниях при изучении биологии, химии.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- определять энергетические затраты организма, производить расчеты;
- рассчитывать энергетическую ценность рациона;
- составлять рационы питания для различных категорий населения;
- составлять меню суточного рациона для детей и подростков;
- составлять меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой.

знать:

- строение и роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма;
- роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
- особенности питания беременных и кормящих матерей;
- характеристики основных диет

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Содержание программы:



Раздел 1. Роль пищи для организма человека  
Тема 1.1 Роль пищи для организма человека  
Тема 1.2. Строение пищеварительной системы  
Тема 1.3. Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы  
Раздел 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания  
Тема 2.1. Роль белков в организме  
Тема 2.2. Роль липидов в организме  
Тема 2.3. Роль углеводов в организме  
Тема 2.4. Роль витаминов в организме  
Тема 2.5. Роль минеральных веществ в организме  
Тема 2.6. Физиологическая роль воды  
Тема 2.7. Основные процессы обмена веществ в организме  
Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации  
Тема 3.1. Понятие рациона питания  
Тема 3.2. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения  
Раздел 4. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания  
Тема 4.1. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания  
5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:  
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов;  
самостоятельная работа обучающегося - 34 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамена в 4 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, профессионального стандарта Повар 33.011, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н, профессионального стандарта Кондитер 33.010, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н, профессионального стандарта Пекарь 33.014, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### 4.Содержание программы:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров

Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов.

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения, складского и тарного хозяйства

Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения

Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.3 Условия хранения продовольственных продуктов

Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов

Тема 3.1 Контроль наличия и запасов продуктов

Тема 3.2 Контроль расхода продуктов на производстве

5.Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 28 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом

Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384), учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Вариативная часть:

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

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Содержание программы:

Раздел 1. Информационные и коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации.

Тема 1.1. Информационные технологии и применение компьютерной технологии в профессиональной деятельности.

Тема 1.2. Компьютерные сети.

Тема 1.3. Методы и средства защиты экономической информации.

Раздел 2. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

2.1. Технология работы с программным обеспечением.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, профессионального стандарта Повар 33.011, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, профессионального стандарта Кондитер 33.010, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н, профессионального стандарта Пекарь 33.014, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы

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

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-основные понятия метрологии;

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### 4.Содержание программы:

Раздел 1. Основы метрологии.

Тема 1.1 Основы метрологии

Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии

Тема 1.3 Средства и методы измерений

Тема 1.4 Основы теории измерений  
Тема 1.5 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).  
Раздел 2. Основы стандартизации.  
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации  
Тема 2.2 Средства стандартизации  
Тема 2.3 Принципы и методы стандартизации  
Тема 2.4 Системы стандартизации  
Тема 2.5 Техническое регулирование  
Тема 2.6 Международная и региональная стандартизация.  
Раздел 3. Оценка и подтверждение качества продукции и услуг.  
Тема 3.1 Оценка и подтверждение качества  
Тема 3.2 Правила проведения сертификации и декларирования продукции  
Тема 3.3 Сертификация продукции и услуг общественного питания  
Тема 3.4 Сертификация систем обеспечения качества  
5.Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины:  
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:  
Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;  
Самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.  
Промежуточная аттестация в форме: экзамена в 4 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### **1. Область применения программы**

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

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;



- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 4. Содержание программы:

Введение. Понятие о дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Раздел 1. Право и экономика

Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации.

Тема 1.2. Правовое регулирование экономических отношений. Субъекты предпринимательской деятельности. Особенности предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.

Тема 1.3. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица в сфере общественного питания.

Тема 1.4. Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.

Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений.

Тема 2.1. Гражданско-правовой договор. Общие положения. Исполнение договорных обязательств.

Тема 2.2. Отдельные виды гражданско-правовых договоров и их специфика для сферы общественного питания.

Раздел 3. Экономические споры.

Тема 3.1. Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения. Порядок рассмотрения судом экономических споров. Исковая давность.

Раздел 4. Трудовое право.

Тема 4.1. Общие положения Трудового кодекса Российской Федерации. Трудовой договор. Общие положения.

Тема 4.2. Рабочее время, время отдыха, заработная плата. Специфика трудовых отношений в сфере общественного питания.

Тема 4.3. Трудовая дисциплина и ответственность сторон трудовой дисциплины. Трудовые споры. Значение трудовой дисциплины для сферы общественного питания.

Раздел 5. Право социальной защиты граждан.

Тема 5.1. Социальное обеспечение граждан

Раздел 6. Административные правонарушения

Тема 6.1. Административные правонарушения и административная ответственность. Административные правонарушения в сфере общественного питания.

#### 5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

Форма промежуточной аттестации: контрольная работа в 7 семестре.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП. 07 Основы, экономики, менеджмента и маркетинга**

Рабочая программа дисциплины «Основы, экономики, менеджмента и маркетинга» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.04.2014г. №384 (ред. от 21.10.2019г), учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

### **1. Область применения программы**

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в обязательную часть профессионального цикла как общепрофессиональная дисциплина.

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

Базовая часть:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономики;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникаций;

- 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.

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- стили управления, виды коммуникаций;

- принципы делового общения в коллективе;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Экономика и её роль в жизни общества.

Тема 1.1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России.

Тема 1.2. Рынок как развитая система отношений товарно- денежного обмена.

Тема 1.3. Сырьевые и материальные ресурсы отраслей пищевых производств.

Тема 1.4. Материально - техническая база организации.

Тема 1.5. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 1.6. Издержки, цена, прибыль и рентабельность основные показатели деятельности организации.

Раздел 2. Место менеджмента в системе социально-экономических категорий.

Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента.

Тема 2.2. Структура организации. Внешняя и внутренняя среда организации.

Тема 2.3. Мотивации и потребности.

Тема 2.4. Система методов управления. Самоменеджмент. Планирование в системе менеджмента.

Тема 2.5. Коммуникативность и управленческое общение.

Тема 2.6. Деловое общение.

Тема 2.7. Управление конфликтами и стрессами.

Тема: 2.8 Руководство: власть и партнерство.

Раздел 3. Социально- экономическая сущность маркетинга.

Тема 3.1. Основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.

Тема 3.2. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга.

Тема 3.3. Субъекты маркетинговой деятельности.

Тема 3.4. Маркетинговое исследование рынка.

Тема 3.5. Сегментирование рынка.

Тема 3.6. Средства маркетинга.

Тема 3.7. Ценовая политика.

Тема 3.8. Сбытовая политика.

Тема 3.9. Реклама.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов,

самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 5 семестре.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОП.08 Охрана труда**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. №384, профессионального стандарта Повар 33.011, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, профессионального стандарта Кондитер 33.010, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н, профессионального стандарта Пекарь 33.014, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

### 1. Область применения программы

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

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

Базовая часть:

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 по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины у обучающего должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.

Тема 1.1 Нормативно-правовая база безопасности труда

Тема 1.2 Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

Тема 1.3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария.

Тема 2.1 Вредные производственные факторы и их влияние на организм

Раздел 3. Производственная безопасность.

Тема 3.1 Электробезопасность

Тема 3.2 Пожарная безопасность

Тема 3.3 Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания и торговли

#### 5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

Самостоятельной работы обучающегося – 17 часов.

Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета в 4 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

#### **1. Область применения программы**

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

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина. Изучением дисциплины достигается формирование у студентов представления о единстве успешной профессиональной деятельности с требованием защищенности и безопасности, это гарантирует сохранение здоровья, работоспособности и умение действовать в экстремальных условиях.

#### **3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

Базовая часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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



- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, оснащении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

#### 4. Содержание программы:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях техногенного характера.

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного характера и военного времени

Тема 1.2. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций

Тема 1.3. Обеспечение устойчивости функционирования, организации, прогнозирование и оценка последствий

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Оборона государства-система мер по защите его целостности и неприкосновенности

Тема 2.2. Вооружённые Силы Российской Федерации

Тема 2.3. Военская обязанность

Тема 2.4. Основные виды вооружения и военной техники, состоящих на вооружении в Российской армии и флота

Тема 2.5. Военно- патриотическое воспитание

Тема 2.6. Область применения полученных знаний при исполнении военной службы

Раздел 3. Правила оказания помощи пострадавшим.

Тема 3.1. Правила оказания помощи пострадавшим при травмах опорно-двигательного аппарата, при обширных ранениях

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -68 часов;

самостоятельной работы обучающегося -34 часа.

Формы промежуточной аттестации: контрольная работа – 5 семестр, дифференцированный зачёт – 6 семестр.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» разработана на основе учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### 1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл (за счет часов вариативной части).

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

Вариативная часть:

По требованию работодателей к знаниям и умениям, в результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Содержание программы:

Введение.

Раздел 1. Организация обслуживания

Тема 1.1 Торговые помещения

Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Тема 1.4 Этапы организации обслуживания

Тема 1.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 1.6 Обслуживание приемов, приемов.

Тема 1.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 1.8 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 1.9 Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания.

5. Количество часов, отведенное на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов; самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

Формы промежуточной аттестации:

7 семестр – контрольная работа,

8 семестр – дифференцированный зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **ОП.11 Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира**

Рабочая программа дисциплины Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 4-го и 5-го уровней квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

1. Область применения программы дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл (за счет часов вариативной части).

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выполнять работу с нормативно-программной документацией на кулинарную продукцию национальных кухонь;
- Составлять технологические схемы на кулинарную продукцию национальных кухонь;
- Выполнять расчеты сырья, определять массу брутто, нетто сырья, выполнять замену сырья;
- Составлять технологические схемы на кулинарную продукцию национальных кухонь;
- Использовать инвентарь и оборудование,
- Выполнять приготовление, оформление и отпуск кулинарной и кондитерской продукции национальных кухонь;
- Анализировать производственные программы и разрабатывать меню национальных кухонь различных предприятий питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Ассортимент и особенности приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальных кухонь: холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий;

- Технологию приготовления кулинарной и кондитерской продукции национальных кухонь: холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, качество и особенности отпуска.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канопе, лёгких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

4. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Технология приготовления блюд русской кухни.

Тема 1.1. Введение. Русская кухня

Тема 1.2. Закуски русского стола

Тема 1.3. Супы

Тема 1.4. Блюда из овощей и грибов, яиц, творога и сыра

Тема 1.5. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика, мясные и рыбные блюда

Тема 1.6 Изделия из теста, напитки и сладкие блюда

Раздел 2. Технология приготовления блюд кухонь народов мира.

Тема 2.1 Кухни славянских народов

Тема 2.2 Кухни народов Европы

Тема 2.3 Кухни народов Азии

Тема 2.4 Кухни народов Америки

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 159 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 106 часов; самостоятельной работы обучающегося - 53 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет 8 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.12. Технология приготовления блюд диетического питания**

Рабочая программа дисциплины Технология приготовления блюд диетического питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 4-го и 5-го уровней квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл (за счет часов вариативной части).

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять работу с нормативно-программной документацией на диетическую и диабетическую продукцию;
- составлять технологические схемы на блюда и кулинарных изделий для лечебного питания;
- выполнять расчеты сырья, определять массу брутто, нетто сырья, выполнять замену сырья;
- составлять технологические, технико-технологические карты на диетические кондитерские изделия;
- использовать инвентарь и оборудование,
- выполнять приготовление, оформление и отпуск кулинарной и кондитерской продукции диетического и лечебного питания;
- разрабатывать меню диетического питания при различного рода заболеваниях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение и основы диетического питания;
- принципы диетического и лечебного питания;
- роль лечебного ассортимента кулинарной продукции;
- особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания;
- основные принципы лечебного питания, виды щажения и их характеристику, назначение и характеристику основных диет;
- особенности технологии приготовления блюд для различных диет; используемое сырьё и полуфабрикаты; применение видов щажения, методов и приёмов изготовления кулинарной продукции;
- особенности производства кулинарных диетических блюд;
- производство диетических кондитерских изделий;
- полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности;
- ассортимент и особенности приготовления блюд лечебного питания: холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий;
- технологию приготовления блюд лечебного питания: холодных закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канопе, лёгких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

4. Содержание программы дисциплины Технология приготовления блюд диетического питания:

Раздел 1. Характеристики диетического и лечебного питания.

Тема 1.1. Принципы диетического и лечебного питания.

Тема 1.2. Характеристика основных диет и технологии приготовления кулинарной продукции.

Раздел 2. Технология приготовления продукции диетического и лечебного питания.

Тема 2.1. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий для различных диет.

Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд лечебного питания.

Тема 2.3. Особенности рационов и меню лечебного питания.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа; самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

Форма промежуточной аттестации: экзамен в 7 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.13 Товароведение продовольственных товаров**

Рабочая программа дисциплины по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе профессионального стандарта Повар 33.011, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, профессионального стандарта Кондитер 33.010, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н, профессионального стандарта Пекарь 33.014, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл (за счет часов вариативной части).

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:



- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- определять энергетическую ценность пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### 4.Содержание программы:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров

Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров

Тема 1.5 Консервирование пищевых продуктов

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.1 Зерномучные товары

Тема 2.2 Плодоовощные товары

Тема 2.3 Вкусовые товары

Тема 2.4 Кондитерские товары

Тема 2.5 Пищевые жиры

Тема 2.6 Молочные товары

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки

Тема 2.8 Мясные товары

Тема 2.9 Рыбные товары

Тема 2.10 Крахмал, сахар, мед

Тема 2.11 Пищевые концентраты

5.Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа; самостоятельной работы обучающегося -32 часа.

Промежуточная аттестация в форме экзамена в 3 семестре.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.14 Основы бухгалтерского учета**

Рабочая программа дисциплины «Основы бухгалтерского учета» разработана на основе профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Основы бухгалтерского учета» входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части.

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

Вариативная часть:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- международные стандарты финансовой отчетности;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны формироваться элементы следующих компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Содержание программы:

Раздел 1. Бухгалтерский учет, его объекты и задачи.

Тема 1.1. Хозяйственный учет, его сущность и значение.

Тема 1.2. Предмет и метод бухгалтерского учета.

Тема 1.3. Нормативное регулирование бухгалтерского учета.

Раздел 2. Бухгалтерский баланс.

Тема 2.1. Балансовый метод отражения информации.

Раздел 3. Система счетов бухгалтерского учета и двойная запись.

Тема 3.1. Счета бухгалтерского учета и их строение.

Тема 3.2. Двойная запись хозяйственных операций на счетах. План счетов бухгалтерского учета.

Раздел 4. Принципы учета основных хозяйственных процессов.

Тема 4.1. Учет процесса снабжения.

Тема 4.2. Учет процесса производства.

Тема 4.3. Учет процесса реализации.

Раздел 5. Документация и инвентаризация.

Тема 5.1. Бухгалтерские документы.

Тема 5.2. Инвентаризация, ее значение и виды.

Раздел 6. Технология обработки учетной информации.

Тема 6.1. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.

Тема 6.2. Исправление ошибок в учетных записях.

Тема 6.3. Составление бухгалтерской отчетности и общие к ней требования к ней.

Раздел 7. Основы международных стандартов финансовой отчетности.

Тема 7.1. Применение международных стандартов финансовой отчетности.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

Форма промежуточной аттестации: контрольная работа в 3 семестре.

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

Разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 3-го и 4-го уровней квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

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

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

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

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

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, рыбы, птицы, тушек ягнят и молочных поросят, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, птицы;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, 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, птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

Знать:

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

Вариативная часть:

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

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;
- расчета субпродуктов и морепродуктов изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;
- подготовки субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности субпродуктов и морепродуктов;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении субпродуктов и морепродуктов;

Знать:

- ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов для сложных блюд;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов;
- методы обработки и подготовки субпродуктов и морепродуктов для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке субпродуктов и морепродуктов;
- технологию приготовления начинок для фарширования субпродуктов и морепродуктов;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов и морепродуктов.

3. Содержание программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса, субпродуктов животных и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы, субпродуктов птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 261 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 189 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 126 часов;

самостоятельной работы студентов – 63 часа;

учебной практики – 72 часа.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.01.01 – дифференцированный зачет в 4 семестре;

УП.01 – дифференцированный зачет в 4 семестре;

ПМ.01 – экзамен (квалификационный) в 4 семестре.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 3-го и 4-го уровней квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и

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

**Знать:**

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



- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Вариативная часть:

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

Иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты;
- сервировки и оформления тарталеток и волованов, салатов, сложных холодных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи и субпродуктов;
- презентации готовых блюд потребителям;

Уметь:

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;

Знать:

- специфику производственной деятельности организации;
- ассортимент тарталеток и волованов, салатов, сложных холодных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи и субпродуктов;
- технологию приготовления тарталеток и волованов, салатов, сложных холодных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи и субпродуктов;
- методы сервировки, способы и температура подачи тарталеток и волованов, салатов, сложных холодных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи и субпродуктов;
- варианты оформления тарталеток и волованов, салатов;
- принципы и приемы презентации блюд потребителям.

3. Содержание программы профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 1. Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи,

Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных холодных соусов.

4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 380 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 272 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 181 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 91 час;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.02.01 – дифференцированный зачет в 5 семестре, контрольные работы в 4 и 6 семестрах;

УП.02 – дифференцированный зачет в 6 семестре;

ПП.02 – дифференцированный зачет в 6 семестре;

ПМ.02 – экзамен (квалификационный) в 6 семестре.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 3-го и 4-го уровней квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум».

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

ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

Знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Вариативная часть:

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

Иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты;
- сервировки и оформления сложных горячих блюд из яиц и круп, дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных;
- презентации готовых блюд потребителям;

Уметь:

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- творчески оформлять блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда с элементами шоу;

Знать:

- специфику производственной деятельности организации;
- ассортимент сложных горячих блюд из яиц и круп, дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных;
- технологию приготовления сложных горячих блюд из яиц и круп, дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных;
- методы сервировки, способы и температура подачи сложных горячих блюд из яиц и

- круп, дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных;
  - варианты оформления сложных горячих блюд из яиц и круп, дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных;
  - принципы и приемы презентации блюд потребителям.
3. Содержание программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:
- МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
- Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных горячих супов.
- Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.
- Раздел 3. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и круп.
- Раздел 4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи, субпродуктов, моллюсков и ракообразных.
4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:
- всего – 554 часа, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 410 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 137 часов;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.
- Формы промежуточной аттестации:
- МДК.03.01 – контрольные работы в 4 и 5 семестрах, экзамен в 6 семестре;
- УП.03 – дифференцированный зачет в 6 семестре;
- ПП.03 – дифференцированный зачет в 6 семестре;
- ПМ.03 – экзамен (квалификационный) в 6 семестре.

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. № 597н, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 3 уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

Базовая часть:

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

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

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

Знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

### 3. Содержание программы профессионального модуля:

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 230 часов,

Раздел 1. Организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,

Раздел 2. Организация приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,

Раздел 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий,

Раздел 4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 374 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 230 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 154 часа;

самостоятельную работу обучающегося – 76 часов.

учебную практику -36 часов  
производственную практику – 108 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.04.01 – контрольные работы в 5,6 семестрах;  
УП.04 – дифференцированный зачет в 6 семестре;  
ПП.04 – дифференцированный зачет в 6 семестре;  
ПМ.04 – экзамен (квалификационный) в 6 семестре.

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

Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22.06.2010 г. № 675) ), профессионального стандарта 33.010 Кондитер 4-го и 5-го уровней квалификации, утверждённого приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н., профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 4-го уровня квалификации, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогжский многопрофильный техникум».

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;



- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

Знать:

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

Вариативная часть:

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

Иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты;
- изготовление и оформление шоколадной продукции стандартного ассортимента;

- изготовление и оформление фирменной шоколадной продукции;
- презентации готового мороженого и шоколадной продукции потребителям;

Уметь:

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления национальных десертов, мороженого и шоколадной продукции и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- творчески оформлять мороженое и шоколадную продукцию разнообразного ассортимента, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать мороженое и шоколадную продукцию с элементами шоу;

Знать:

- специфику производственной деятельности организации;
- ассортимент мороженого и шоколадной продукции;
- рецептуры и современные технологии приготовления мороженого и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: панакоты, самбуков, киселей, творожной пасхи, хвороста, штруделя яблочного, фруктов фаршированных запечённых;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: клафути, бабки яблочной, яблок по-киевски, яблок в тесте, пряжеников, клёцек в сладком соусе;
- методы сервировки, способы и температура подачи мороженого и шоколадной продукции;
- варианты оформления мороженого и шоколадной продукции;
- принципы и приемы презентации мороженого и шоколадной продукции потребителям.

3. Содержание программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.

Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления шоколадной продукции.

Раздел 4. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов национальных кухонь.

4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 354 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 118 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.05.01 – дифференцированные зачеты в 7,8 семестрах;

Курсовая работа по МДК.05.01 – в 8 семестре;

УП.05 – дифференцированный зачет в 8 семестре;

ПП.05 – дифференцированный зачет в 8 семестре;

ПМ.05 – экзамен (квалификационный) в 8 семестре.

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.06.01 Организация работы структурного подразделения**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

1. Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

3. Содержание программы профессионального модуля

МДК.06.01 Управление структурным подразделением.

Раздел 1. Управление структурным подразделением.

Раздел 2. Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 312 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часа, включая:  
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 160 час;  
самостоятельную работу обучающегося – 80 час;  
производственной практики (по профилю специальности) – 72 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.06.01 – дифференцированный зачет в 7 семестре, контрольная работа в 8 семестре;

Курсовая работа по МДК.06.01 – в 8 семестре;

ПП.06 – дифференцированный зачет в 8 семестре;

ПМ.06 – экзамен (квалификационный) в 8 семестре.

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих: 16675 Повар**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих: 16675 Повар разработана в соответствии с учебным планом ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.) 3-го уровня квалификации, профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утвержден приказом Минтруда России от 15.06.2020 г. № 629н.) 3 уровня квалификации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по рабочей профессии Повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.3. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы несложного приготовления.

ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, теста.

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные закуски и салаты.

ПК 7.7. Готовить и оформлять горячие напитки.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Базовая часть:

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

иметь практический опыт:

- механической кулинарной обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы;
- приготовления простых и средней сложности вареных, жареных, тушеных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, круп, макаронных изделий, изделий из теста, холодных закусок, горячих напитков.

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- запекание овощных и крупяных изделий;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, начинка изделий;
- приготовление бутербродов, салатов;
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса

знать:

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

Вариативная часть:

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

иметь практический опыт:

- механической кулинарной обработки сырья;
- приготовления простых и средней сложности вареных, жареных, тушеных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, круп, макаронных изделий, изделий из теста, холодных закусок, горячих напитков.

уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, начинка изделий;
- приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы;
- порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

знать:

- рецептуры, технологию приготовления блюд требующих простой и средней сложности приготовления,
- требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения и реализации блюд;

3. Содержание программы профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар МДК 07.01. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:  
 всего – 466 часов, в том числе:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 213 ч., включая:  
 обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося -142 часа,  
 самостоятельную работу обучающегося – 71 часов,  
 учебную практику – 108 часов,  
 производственной практики (по профилю специальности) – 216 часов.

Формы промежуточной аттестации:

МДК.07.01 – контрольная работа в 3 семестре, дифференцированный зачет в 4 семестре;  
 УП.07 – дифференцированный зачет в 4 семестре;  
 ПП.07 – дифференцированный зачет в 5 семестре;  
 ПМ.07 – экзамен (квалификационный) в 5 семестре.

### **Аннотация программы учебной и производственной практик по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа учебной и производственной практик разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, учебного плана ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», рабочих программ профессиональных модулей, положения о практике студентов ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум», осваивающих программы среднего профессионального образования.

#### 1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД	ПК
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных

	блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар	ПК. 7.1. Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов.
	ПК. 7.2. Готовить простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.
	ПК.7.3. Готовить простые супы и соусы.
	ПК.7.4. Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, кулинарные изделия из различных видов теста.

2. Объем и виды практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Учебная практика	324	
УП.01 Учебная практика	72	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 4 семестре		
УП.02 Учебная практика	36	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		

УП.03 Учебная практика	36	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	36	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		
У.04 Учебная практика	36	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		
УП.05 Учебная практика	36	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре		
УП.07 Учебная практика	108	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар	108	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 4 семестре		
Производственная практика (по профилю специальности)	684	
ПП.02 Производственная практика	72	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		
ПП.03 Производственная практика	108	
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		
ПП.04 Производственная практика	108	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 6 семестре		
ПП.05 Производственная практика	108	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	108	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре		
ПП.06 Производственная практика	72	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	72	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре		
ПП.07 Производственная практика	216	



ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар	216	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 5 семестре		
Производственная (преддипломная) практика	144	Концентрированная
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет в 8 семестре		
Итого	1152	