

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Хабаровский торгово-экономический техникум»



Утверждаю

Директор КГБОУ СПО ХТЭТ

В.В.Корсаков

АННОТАЦИИ

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы философии»**

Цели освоения дисциплины	Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК - 1 – 9
Содержание дисциплины	Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«История»**

Цели освоения дисциплины	Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции.
Место дисциплины в учебном плане	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу. Дисциплина «История» тесно связана с другими дисциплинами.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9.
Содержание дисциплины	Мир во второй половине XX века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Иностранный язык»**

Цели освоения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	<p>Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.</p> <p>Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции. Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.</p> <p>Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.</p>
Формируемые компетенции	ОК-1 – ОК- 9
Содержание дисциплины	1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) текстов профессиональной направленности; различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование); источники профессиональной информации на иностранном языке; лексико-грамматические упражнения различного вида; тестовые и контрольные задания.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Физическая культура»**

Цели освоения дисциплины	<p>обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 2, 6, 3

Содержание дисциплины	-правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития -основные элементы техники изучаемых двигательных действий
-----------------------	--

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»**

Цели освоения дисциплины	закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания общеобразовательных дисциплин.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана.
Формируемые компетенции	Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая
Содержание дисциплины	Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Математика»**

Цели освоения дисциплины	ознакомить студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач в общественном питании; - привить умение самостоятельно изучать литературу по математике и её приложениям; - развить логическое мышление и повысить общий уровень математической культуры; - выработать навыки математического исследования
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к базовой части математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН.00).
Формируемые компетенции	ОК1-9; ПК1.1-1.3; ПК2.1-2.3; ПК3.1-3.4; ПК4.1-4.4; ПК5.1-5.2; ПК6.1-6.5
Содержание дисциплины	Введение. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена. Понятие о математическом моделировании. Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа Тема 1.1 Теория пределов; Тема 1.2. Основы дифференциального исчисления; Тема 1.3. Основы интегрального исчисления. Раздел 2. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики. Тема 2.1. Элементы теории вероятностей; Тема 2.2. Элементы математической статистики. Раздел 3. Математические методы решения задач линейного программирования. Тема 3.1. Математическая модель задач линейного программирования. Графический метод решения; Тема 3.2. Симплекс-метод решения задач линейного программирования. Тема 3.3. Транспортная задача.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Экологические основы природопользования»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Состояние окружающей среды России, взаимодействие человека и природы, природные ресурсы и рациональное природопользование, загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами. Правовые вопросы экологической безопасности, государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу, природоохранный надзор, юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Химия»

Цели освоения дисциплины	Цели освоения дисциплины: - формирование знаний и умений на основе законов химии; - освоение методов и принципов химического анализа; - применение результатов экспериментальных данных техники безопасности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественно научных учебных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2
Содержание дисциплины	Органическая химия: жиры, белки, углеводы, витамины, консерванты, пищевые добавки, высокомолекулярные соединения. Физическая и коллоидная химия: основные понятия и законы термодинамики, термохимия, агрегатные состояния веществ, их характеристики. Предмет коллоидной химии: дисперсные системы, коллоидные растворы, грубодисперсные системы, физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Аналитическая химия: классификация катионов и анионов, гравиметрический метод анализа, объемный метод анализа, методы осаждения.

Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»

Цели освоения дисциплины	- формирование знаний, умений в области микробиологии, гигиены и санитарии; - овладение правилами и приемами пользования микроскопом, техникой микроскопирования; - освоение методов микробиологического анализа основных пищевых продуктов и кулинарных изделий с целью оценки их качества.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Основы микробиологии: морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов, важнейшие микробиологические процессы, микробиология важнейших пищевых продуктов. Гигиена и санитария ПОП: личная гигиена работников общественного питания, пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий, правовые основы санитарии.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Физиология питания»

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний, умений в области физиологии питания; овладение навыками расчета энергетической ценности блюд; -овладение навыками составления рационов питания для различных категорий потребителей
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Физиология питания: пищеварение, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, рациональное питание и физиологические основы его организации, питание детей и подростков, диетическое и лечебно-профилактическое питание

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Организация хранения и контроль запасов сырья»

Цели освоения дисциплины	Целью предмета является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, формирование и закрепление умений и навыков по оценке качества товаров. Обеспечения их сохранности на всех этапах товародвижения.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК-1.1.-1.3. ПК- 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1.-4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1.-6.5.
Содержание дисциплины	Организация хранения и контроль запасов сырья: организация продовольственного и материально-технического хранения, организация материально-технического обеспечения, организация складского хозяйства, организация тарного хозяйства. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний, умений и навыков в области информационных технологий; - освоение компьютерных технологий в сфере профессиональной деятельности; - формирование компетенций, направленных на приобретение практических навыков применения современных информационных технологий в профессиональной деятельности;
Место	Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

дисциплины в учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1-6.5.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Применение информационных технологий в профессиональной деятельности 1.1 Понятие и сущность информационных систем и технологий. 1.2 Техническое обеспечение информационных технологий. 1.3 Программное обеспечение информационных технологий. 1.4 Защита информации в информационных системах Раздел 2. Инструментарий и информационные технологии 2.1. Инструментарий и технологии обработки графической информации. 2.2. Инструментарий и технологии подготовки текстовых документов 2.3 Инструментарий и технологии решения задач в среде табличных процессоров 2.4 Системы управления базами данных 2.5 Инструментарий и технологии подготовки электронных презентаций Раздел 3. Телекоммуникационные технологии. 3.1 Сети. Типы сетей 3.2 Интернет 3.3. Электронная почта и телеконференции 3. 4. Информационная безопасность компьютерных систем

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Метрология и стандартизация»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов понимание сущности и содержания нормативных документов на продукцию, товары, услуги и процессы, значение нормативных документов в оценке и подтверждении качества товаров, применение основ метрологии в оценке качества товаров
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.5.
Содержание дисциплины	Дисциплина включает 3 раздела: метрология, стандартизация и техническое регулирование, Подтверждение соответствия. При изучении дисциплины уделено особое внимание на формирование профессиональных компетенций студентов по работе с нормативными документами, использованию в профессиональной деятельности документации систем качества

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
« Правовые основы профессиональной деятельности »**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд.
Место дисциплины в учебной программе	Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику дисциплины, в которой изучаются основные положения конституции РФ, права и свободы человека и гражданина, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок их разрешения.
Формируемые компетенции	ОК1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации, правовое регулирование профессиональной деятельности, положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора и основание его прекращения, правила оплаты труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, социальной защите граждан, дисциплинарная и материальная ответственность, виды административных правонарушений и ответственность, способы защиты нарушенных прав.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Цели освоения дисциплины	Получение студентами знаний в области экономической теории, механизмов ценообразования на продукцию и услуги, механизмов формирования заработной платы, особенностей менеджмента в профессиональной деятельности, форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1-2.4, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.3, ПК 5.1 -5.5
Содержание дисциплины	Основные положения экономической теории. Предприятие как основной субъект хозяйствования. Экономика и планирование на предприятии. Стили управления. Принципы делового общения. Управленческий цикл. Коммуникации в управлении. Методологические основы маркетинга. Практический маркетинг.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	Освоение знаний действия токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. Вести документацию по охране труда, проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 - 6.5
Содержание дисциплины	Правовые, нормативные и организационные основы труда. Особенности условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Средства коллективной и индивидуальной защиты. Аттестация рабочих мест. Травматизм на производстве. Анализ опасностей. Негативные факторы производственной среды. Воздействие на человека негативных факторов. Методы и средства снижения травмоопасности технических систем. Основы пожарной безопасности. Особенности обеспечения безопасности условий труда в зависимости от специфики отрасли. Система управления охраной труда в организации.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5
Содержание дисциплины	Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризму, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах, порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: применять нормативное регулирование бухгалтерского учета.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Вариативная часть
Формируемые	ОК 1 -9 ПК 1.1-1.4

компетенции	
Содержание дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт документирования хозяйственных операций предприятий общественного питания.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**

Цели освоения дисциплины	Ознакомление студентов с теоретическими вопросами производства продовольственных товаров основных классификационных групп, оценкой качества, условиями и сроками хранения.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла. Вариативная часть
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9.
Содержание дисциплины	Введение. Пищевая ценность продовольственных товаров. Оценка качества товаров. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых товаров. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Молоко и молочные товары. Яйцо и продукты переработки яиц. Пищевые жиры. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары.

Профессиональные модули

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Цели освоения профессионального модуля	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3
Содержание профессионального модуля	Технология процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технология процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Технология процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики ПМ.01
УП 01.01. по технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции**

Цели освоения учебной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3
Содержание учебной практики	Виды работ, виды поступающего сырья, организация работы цехов по приготовлению пищи, овладение навыками технологического процесса по обработке овощей, мяса и рыбы.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики ПМ.01
ПП 01.01 организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3
Содержание производственной практики	Освоение приемов приготовления полуфабрикатов повышенной сложности из мяса животных, птицы. Приобретение навыков обработки мяса диких животных. Оформление удостоверения о качестве выпускаемой продукции.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Цели освоения профессионального модуля	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.4

Содержание профессионального модуля	Значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Бутерброды и закуски из хлеба. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра. Салаты и винегреты. Значение, классификация, характеристика.
-------------------------------------	--

Аннотация к рабочей программе учебной практики

УП 02.01. технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Цели освоения учебной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, контролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.4
Содержание учебной практики	Знакомство с организацией рабочих мест в холодном цехе, овладение навыками технологического процесса приготовления овощных блюд и закусок.

Аннотация к рабочей программе производственной практики

ПП 02.01. организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.4
Содержание производственной практики	Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд массового производства. Отработка навыков приготовления бутербродов комбинированных, закусочных, горячих.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

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

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Цели освоения профессионального модуля	<ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей

модуля в учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК 1.- 9, ПК 3.1- 3.4
Содержание профессионального модуля	Технология приготовления сложных супов. Технология приготовления сложных блюд из, рыбы, мяса и птицы. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Технология приготовления сложных соусов.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики
УП 03.01. технология приготовления горячей кулинарной продукции**

Цели освоения учебной практики	Сформировать у студентов практический опыт организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научить контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- 9, ПК 3.1- 3.4
Содержание учебной практики	Знакомство с организацией рабочих мест в горячем цехе, овладение навыками технологического приготовления горячих блюд, овладение навыками технологического процесса приготовления блюд лечебного питания.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 03.01. организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- 9, ПК 3.1- 3.4
Содержание производственной практики	Организация рабочих мест в горячем цехе, совершенствование навыков приготовления, сервировки и оформления горячей продукции, отработка практических навыков приготовления блюд и изделий из муки массового производства.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели освоения	-приобретение студентами углубленных теоретических знаний и
---------------	---

профессионального модуля	практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кондитерской продукции общественного питания
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Содержание профессионального модуля	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: подготовка кондитерского сырья к производству, полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий, замес теста и способы разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики
УП 04.01. технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**

Цели освоения учебной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Содержание учебной практики	Ознакомление с организацией рабочих мест в кондитерском цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Овладение навыками технологического процесса приготовления различного вида теста, полуфабрикатов и изделий из него. Овладение навыками технологического процесса приготовления пирожных и тортов.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 04.01. организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
Место производственной	Цикл профессиональных модулей

практики в учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Содержание производственной практики	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Тестомесильное, тесторазделочное, выпечное и отделочное отделение. Моечная и экспедиция. Совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий: из сдобного теста, из песочного, бисквитного, заварного и слоеного теста. Осуществлять подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Цели освоения профессионального модуля	Формирование навыков органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Научить выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество безопасности готовой продукции; оформлять документацию;
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
Содержание профессионального модуля	Ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых 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. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПП 05.01. организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Цели освоения Производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт по технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
Место практики в	Рабочая программа производственной практики – входит в цикл профессиональных модулей

учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
Содержание Производственной практики	Совершенствование навыков по подготовке сырья к производственному процессу приготовления десертов. Освоение приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Освоение навыков по вариантам оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

Цели освоения профессионального модуля	Научить рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать работу коллектива исполнителей; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
Содержание профессионального модуля	Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и таблицы учета рабочего времени. Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции. Структуру издержек производства и пути снижения затрат.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих
МДК 07.01. Организация работы производства для приготовления блюд и
кулинарных изделий**

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству. Осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп
Место профессионального модуля в учебном	Цикл профессиональных модулей

плане	
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 7.1-7.4
Содержание профессионального модуля	Ресторанный бизнес вчера и сегодня, правила отпуска и хранения готовых блюд, назначение и принципы составления меню, организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Аннотация на рабочую программу учебной практики

УП 07.01. Выполнение работ по профессии: повар

Цели освоения учебной практики	Научить практическим навыкам механической кулинарной обработки овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 7.1-7.4
Содержание учебной практики	Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Оценка качества готовых блюд. Приготовление блюд из рыбы, овощей, мяса.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ 08. Кухня народов Азиатско-Тихоокеанского региона

МДК 08.01. Технология приготовления блюд кухни Азиатско-Тихоокеанского региона

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов использовать различные технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы Азиатско-Тихоокеанского региона.
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 8.1.- 8.9.
Содержание профессионального модуля	Организация процесса приготовления и приготовление блюд китайской кухни, организация процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни, организация процесса приготовления и приготовление блюд корейской кухни,

Аннотация на рабочую программу производственной практики

ПП 08.01. организация процесса приготовления и приготовление блюд кухни Азиатско-Тихоокеанского региона

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт по технологии приготовления блюд кухни народов Азиатско-Тихоокеанского региона, оценивать качество ингредиентов. Особенности подачи блюд. Национальные традиции в питании.
---	---

Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 8.1.- 8.9
Содержание производственной практики	Организация процесса приготовления и приготовление блюд китайской, японской, корейской кухни. Особенности подачи блюд.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 09. Приготовление блюд полевой кухни
МДК 09.01. Технология приготовления блюд в полевых условиях**

Цели освоения профессионального модуля	Научить обучающихся технологии приготовления блюд полевой кухни.
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 9.1.- 9.9, 10
Содержание профессионального модуля	<p>Развёртывание батальонного пункта питания. Развёртывание полевых кухонь. Приготовление блюд в полевых условиях на прицепных кухнях. Первичная обработка мясопродуктов и мясных консервов. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в полевых условиях. Приготовление вязких каш, блюд из овощей, полуфабрикатов, консервов и концентратов в полевых условиях.</p> <p>Учебная практика Технология приготовления блюд в полевых условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией батальонного пункта питания, его состава, придаваемым полевым техническим средствам приготовления пищи и их назначением. 2. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе на полевых кухнях. Овладение навыками правила розжига форсунок. 3. Овладение навыками технического обслуживания, консервации, расконсервации кухонь. 4. Овладение навыками технического обслуживания и ремонта форсунок и топливных систем. Правил эксплуатации и требований техники безопасности. 5. Овладение навыками приготовления первых блюд в полевых условиях. 6. Овладение навыками первичной обработки мясопродуктов и консервов мясных. 7. Овладение навыками приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в полевых условиях. Овладение навыками приготовления вязких каш. 8. Овладение навыками приготовления блюд из овощей, полуфабрикатов, консервов и концентратов в полевых условиях. 9. Овладение навыками приготовления блюд из съедобных

	<p>дикорастущих растений в экстремальных условиях.</p> <p>10. Овладение навыками расчетов нормы отходов при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>11. Овладение навыками расчетов выхода готовых блюд.</p> <p>12. Овладение навыками составления раскладки продуктов по общевойсковому пайку.</p>
--	--

Аннотация на рабочую программу производственной практики (преддипломной)

Цели практики	Ознакомление с современными предприятиями общественного питания, оборудованием, технологическими процессами приготовления блюд. - Работа в качестве стажера, техника-технолога.
Место практики в учебном плане	Производственная практика (преддипломная) является составной частью основной профессиональной образовательной программы специальности
Формируемые компетенции	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1-ПК 3.4, ПК 4.1-ПК 4.4, ПК 5.1-ПК 5.1, ПК 6.1 – ПК 6.5, ОК 1-9
Содержание практики	Организация современного предприятия общественного питания, подбор оборудования технологический процесс приготовления блюд.