

АННОТАЦИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

«Основы философии»

Цель и задачи дисциплины: Сформировать общие представления о философии. Познакомить с основными понятиями, функциями и разделами дисциплины. Показать значимость философии для жизни современного общества и человека.

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

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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.

Содержание дисциплины: Специфика философии, ее предмет, функции, значение для жизни человека и общества. Особенности философского мышления. Человеческая мысль как главный инструмент философа. Свобода и рефлексия как важнейшие атрибуты философии. Основы философского понимания мира: Бытие, материя, сознание, познание, диалектика. Бытие и познание как важнейшие философские проблемы и пути их решения с точки зрения рационализма и иррационализма. Отношения философии с наукой религией и искусством, сходства и отличия. Философия как особая форма культуры. Представления о философии в современном обществе, философия как самостоятельный взгляд на жизнь.

Основные этапы и развития философии. Философия древнего востока (Индия, Китай).

Греческая античная философия- (Аристотель, Платон). Развитие философии в средние века, влияние религии на европейскую средневековую философию (Фома Аквинский). Гуманизм и Антропоцентризм европейской философии эпохи возрождения. Эмпиризм и Рационализм и их влияние на Европейскую философию нового времени. Идеология просвещения и ее значение для развития философии. Немецкая классическая философия, общая характеристика, Кант и Гегель как ярчайшие представители. Развитие философии в 19 веке, возникновение Позитивизма и Марксистской философии. Развитие философии в России: А.Н. Радищев, П.Я. Чаадаев. Философские взгляды славянофилов, западников и народников. Философские позиции Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого. Российская философия к 19 начала 20 века на примере Н.В. Федорова, В.С. Соловьева и Н.А. Бердяева. Познание человека как центральная проблема философии.

Проблема человека в истории философии, философский взгляд на сущность человека. Философский подход к сознанию, деятельности и социальности как важнейшим факторам развития и становления человека. Общество как предмет исследования философии, его специфика и состав. Философское осмысление исторического развития человеческого общества. Философия в современном мире. Философское осмысление научно технического прогресса. Сциентизм и антисциентизм как философские мировоззренческие концепции. Философский взгляд на современные глобальные проблемы и будущее человечества.

«История»

Целью освоения дисциплины «История»: сформировать базовые теоретические знания об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней как основы самостоятельного анализа и оценки исторических событий и процессов в контексте мирового общественного развития.

Основными задачами учебной дисциплины «История» являются:

- ☒ выработка знаний об основных источниках знаний о прошлом и настоящем;
- ☒ развитие способностей рассматривать события прошлого и настоящего, пользуясь приемами исторического анализа;
- ☒ формирование ценностных ориентаций и убеждений на основе личностного осмысления социального, духовного, нравственного опыта людей в прошлом и настоящем, восприятия идей гуманизма, уважения прав человека, патриотизма и взаимопонимания между народами;
- ☒ развитие гуманитарной культуры, приобщение к ценностям национальной и мировой культуры, воспитание уважения к истории, культуре, традициям своего народа, стремления сохранять и приумножать культурное достояние своей страны и всего человечества.

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

Требования к уровню освоения содержания курса:

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

☒ выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

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.

Содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса отечественной истории.

Методология исторической науки. Исторические источники и отечественная историография. Проблема этногенеза восточных славян. Основные этапы становления русской государственности.

Особенности социального строя Древней Руси. Процесс политической раздробленности на Руси. Русь и Орда. Специфика и основные этапы централизации русских земель.

Сословная система организации общества в Московском государстве. «Смутное время» в России и его итоги. Предпосылки и особенности складывания абсолютизма в России. Дискуссии о генезисе самодержавия. Этапы закрепощения крестьянства. Промышленный переворот, особенности модернизации в России XIX в. Общественная мысль и общественные движения в XIX в. Социально-экономическая модернизация. Эволюция государственной власти в России в начале XX в. Становление парламентаризма.

Первая мировая война и обострение общественного кризиса. Революции 1917 г. Формирование системы Советской власти. Модели социально-экономического развития в 20-30 гг. XX в. в СССР. Усиление тоталитарного режима. Великая Отечественная война советского народа.

Поляризация послевоенного мира. «Холодная война». Противоречия и изменения в советском обществе 50-х – 80-х гг. XX в. «Перестройка» в СССР. Распад СССР. Становление демократического Российского государства. Мировое сообщество и глобальные проблемы современности.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

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

☒ научить обучающихся обмениваться своими мыслями и высказывать мнение в диалогической и монологической форме в стилистически нейтральной сфере повседневного общения ;

☒ ввести обучающихся в область иноязычного письменного и устного общения по специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

☒ общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

☒ переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

☒ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Требования к уровню освоения содержания курса: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК- 1-10.

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

Содержание дисциплины: Формирование и совершенствование слухо-произносительных навыков применительно к новому языковому и речевому материалу. Лексика в рамках обозначенной тематики и проблематики общения 4-х обязательных разделов, каждый из

которых соответствует определенной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы).

Коррекция и развитие навыков продуктивного использования основных грамматических форм и конструкций: система времен глагола, типы простого и сложного предложения, наклонение, модальность, залог, знаменательные и служебные части речи.

Формирование и совершенствование орфографических навыков применительно к новому языковому и речевому материалу.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

Цель дисциплины: формирование физической культуры личности и способности использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Задачи дисциплины:

- ☒ Сформировать у учащихся знания о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
- ☒ Обучить учащихся практическим умениям и навыкам занятий различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами.
- ☒ Сформировать у учащихся устойчивое положительное отношение к здоровому образу жизни.
- ☒ Воспитание интереса, привычки и потребности к систематическим самостоятельным занятиям физическими упражнениями.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню усвоения курса: В результате освоения дисциплины формируется компетенция ОК 2,3,6,10.

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

Содержание дисциплины: Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально–биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья. Физические способности человека и их развитие. Основы физической и спортивной подготовки.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Математика»

Цель и задачи дисциплины: сформировать у обучающихся научное математическое мышление и умение применять математический аппарат для исследований экономических процессов и решения задач специальности.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:

☑ решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

знать:

☑ значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

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

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

☑ основы интегрального и дифференциального исчисления.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК1-10. ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: математический и общий естественнонаучный цикл.

Содержание дисциплины: Основы дискретной математики. Множества и отношения.

Основные понятия теории графов. Матрицы и определители. Система линейных алгебраических уравнений. Матричная запись и их решение. Комплексные числа. Геометрический смысл пространств R^2 и R^3 . Прямая и плоскость. Кривые второго порядка. Введение в математический анализ. Область определения функции. Предел функции. Непрерывность функции. Кривые безразличия, спроса и предложения. Дифференциальное исчисление функции одной переменной. Дифференциал функции. Исследование функций и построение их графиков. Эластичность функции. Интегральное исчисление. Приемы интегрирования. Формула Ньютона-Лейбница. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных. Частные производные и полный

дифференциал. Касательная плоскость и нормаль к поверхности. Экстремум функции нескольких переменных. Дифференциальные уравнения. Дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Пространство элементарных событий. Алгебра событий. Элементарная теория вероятностей. Методы вычисления вероятностей. Условная вероятность. Формула полной вероятности. Схема Бернулли. Случайные величины. Дискретные и непрерывные случайные величины. Функция распределения и ее свойства. Нормальное распределение и его свойства. Закон больших чисел. Статистическое описание результатов наблюдений. Статистические методы обработки результатов наблюдений. Коэффициент корреляции, корреляционное отношение, их свойства и оценки. Метод наименьших квадратов. Проверка гипотез

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

Цели и задачи дисциплины: 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.

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;
- ☒ понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- ☒ правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- ☒ принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

☒ природоресурсный потенциал Российской Федерации;

☒ охраняемые природные территории

уметь:

☒ 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.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –

3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

Место дисциплины в учебном плане: математический и общий естественнонаучный цикл.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Состояние окружающей среды

России. Тема 1.1 Взаимодействие человека и природы.

Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование.

Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами.

Раздел 2. Правовые вопросы экологической безопасности.

Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.

Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия

Цели и задачи дисциплины: программа ориентирована на достижение следующих целей:

☒ освоение знаний о современных понятиях и теориях аналитической, физической и коллоидной химии, о важнейших видах химических систем в природном и технологическом процессах, о важнейших методах химического анализа и его использовании;

☒ овладение умениями применять основные законы химии для решения технологических задач, проводить качественный и количественный анализ основных классов неорганических и органических соединений, применять лабораторное оборудование для проведения химического анализа;

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

☒ воспитания убежденности в необходимости использования знаний законов химии при осуществлении пищевых технологических процессов, в необходимости соблюдения правил безопасной работы в химической лаборатории для сохранения собственного здоровья и безопасности окружающей среды;

☒ применения полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в производственной деятельности и в быту, для принятия решений по оптимизации пищевых технологических процессов, для повышения качества продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

☒ проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

☒ использовать лабораторную посуду и оборудование;

☒ выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

☒ проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

☒ выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

☒ соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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, реакционного 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 учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- ☐ для объяснения химических явлений, происходящих при осуществлении производственных процессов, в природе, быту;
 - ☐ использования основных законов и теорий химии для оптимизации технологических процессов;
 - ☐ приготовления и использования растворов различной концентрации;
 - ☐ определения качественного и количественного состава сырья и готовой продукции и повышения их качества;
 - ☐ критической оценке достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.4; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –

3.4; ПК-4.1 – 4.4. ПК 5.1-5.2.

Место дисциплины в учебном плане: математический и общий естественнонаучный цикл.

Содержание дисциплины: Основные законы и понятия химии. Органическая, аналитическая, физическая и коллоидная химия. Предмет, задачи, методы этих разделов химии. Основные классы неорганических соединений, их состав, химические свойства. Зависимость свойств вещества от состава и строения. Основные классы органических соединений. Функциональные группы основных классов органических веществ. Общие молекулярные формулы. Основные химические свойства. Классификация химических реакций. Классификация по числу исходных и конечных веществ, по энергетическому признаку, по изменению степени окисления элементов, по механизму протекания, по обратимости, по наличию катализатора.

Основные понятия термодинамики. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики. Понятие энтальпии.

Термохимия. Термохимические уравнения реакций. Тепловой эффект реакции. Закон Гесса и следствие из него. Второй закон термодинамики. Энтропия. Энергия Гиббса.

Химическая кинетика и катализ. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации реагирующих веществ.

Обратимые и необратимые реакции, химическое равновесие. Константа химического равновесия. Принцип Ле-Шателье. Влияние внешних факторов на смещение химического равновесия.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Цели и задачи дисциплины: программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

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

☐ развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора метода проведения лабораторного исследования, критического

осмысления полученных данных, при выборе путей оптимизации технологических процессов;

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

☒ использовать лабораторное оборудование;

☒ определять основные группы микроорганизмов;

☒ проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

☒ соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

☒ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

☒ осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

☒ основные понятия и термины микробиологии;

☒ классификацию микроорганизмов;

☒ морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

☒ генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

☒ роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

☒ характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

☒ особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

☒ основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

☒ возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия

их развития;

☒ методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

☒ схему микробиологического контроля;

☒ санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

☒ правила личной гигиены работников пищевых производств.

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

☒ для соблюдения правил личной гигиены;

☒ обеспечения санитарных требований при организации профессиональной деятельности;

☒ для осуществления в профессиональной деятельности и в быту методов предотвращения микробиологической порчи продовольственного сырья, готовой пищевой продукции, повышения качества готовой продукции;

☒ для обеспечения собственного здоровья и охраны окружающей среды.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1.Предмет микробиологии

Тема 1.2.Морфология микроорганизмов

Тема 1.3. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.4.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 1.5.Патогенные микроорганизмы

Тема 1.6.Микробиология важнейших пищевых продуктов

Тема 1.6.Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к внешней среде и благоустройству предприятий

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

Цели и задачи дисциплины: программа ориентирована на достижение следующих целей:

- ☒ освоение знаний о современных понятиях физиологии питания, о роли питательных элементов, витаминов, микроэлементов в структуре питания, о роли пищи для жизнедеятельности человека, принципы рационального питания, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- ☒ овладение умениями проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов питания, составления рационов питания для различных категорий населения, проводить энергетический расчет и сбалансированность суточных рационов питания;
- ☒ развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора методик составления рационов питания, лечебного и профилактического питания, при анализе современных тенденций в питании, диетического питания;
- ☒ воспитания убежденности в необходимости использования знаний по физиологии питания для поддержания здоровья, работоспособности, профилактики заболеваний;
- ☒ применения полученных знаний и умений для повседневного использования в быту и на производстве для сохранения собственного здоровья, экономически выгодного ведения семейного бюджета при обеспечении полноценного рациона питания людей всех возрастов, видов трудовой деятельности и вкусовых предпочтений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ☒ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

☒ рассчитывать энергетическую ценность блюд;

☒ составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

☒ роль пищи для организма человека;

☒ основные процессы обмена веществ в организме;

☒ суточный расход энергии;

☒ состав, физиологическое значение,

☒ энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

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

☒ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

☒ усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

☒ понятие рациона питания;

☒ суточную норму потребности человека в питательных веществах;

☒ нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

☒ назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

☒ методики составления рационов питания.

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

☒ для соблюдения правил сбалансированности питания;

☒ обеспечения физиологических норм и требований при организации профессиональной деятельности;

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

☒ для обеспечения собственного здоровья и охраны окружающей среды.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –

3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Пищеварение. Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.

Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.

Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организмов. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты.

Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав, биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ.

Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма.

Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.

Тема 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение.

Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола. Возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Особенности

питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.).

Тема 1.4. Детское питание, диетическое и лечебно-профилактическое питание. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийность пищи от возраста, пола, массы тела. Детское питание: понятие, значение. Качественный подбор продуктов для детского питания. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация хранения и контроль запасов сырья

Цели и задачи дисциплины: программа ориентирована на достижение следующих целей:

- ☒ освоение знаний о современных понятиях, сущности и методах технологии продукции общественного питания, о основополагающих и обобщенных технологических характеристиках товаров, свойствах их обуславливающих, о показателях качества и оценке, о факторах формирования и сохранения качества сырья и материалов, о соблюдении правил размещения сырья на хранение, о соблюдении климатического режима хранения, о соблюдении санитарно-гигиенического режима хранения и создании потребительских предпочтений, идентификации, а также методах обеспечения конкурентоспособности, современного состоянии потребительского продовольственного рынка, об особенностях взаимодействия продавца и покупателя, об основах законодательства и формах ответственности за производство и реализацию фальсифицированных товаров, о современных задачах в области качества;
- ☒ овладение умениями соблюдать условия и сроки хранения запасов сырья и материалов в своей профессиональной деятельности, так как условия хранения служат одним из главных факторов обеспечивающих качество продовольственных товаров;
- ☒ развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного выбора методов условий хранения продовольственных товаров при различных видах профессиональной деятельности, критического осмысления полученных из различных источников данных;
- ☒ воспитания убежденности в необходимости использования знаний в области технологии продукции общественного питания при осуществлении любого вида деятельности: приемки сырья и материалов, экспертизе, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований безопасности товаров, с целью обеспечения улучшения качества жизни потребителей;

☒ применения полученных знаний и умений для организации рационального осуществления профессиональной деятельности, для выполнения профессиональных задач, понимания сущности и социальной значимости своей профессии.

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

- ☒ вопросы рационального питания;
- ☒ нормативную документацию;
- ☒ классификацию, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- ☒ химический состав;
- ☒ пищевую ценность продуктов;
- ☒ изменение свойств пищевых продуктов под влиянием различных факторов;
- ☒ общие требования к качеству сырья и продуктов;
- ☒ условия и сроки хранения сырья, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- ☒ 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;
- ☒ 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 продукции;
- ☒ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика;
- ☒ кулинарные свойства пищевых продуктов;
- ☒ использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;
- ☒ документальное оформление различных видов продовольственного сырья.

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

- ☒ для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта;
- ☒ обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности;
- ☒ для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –

3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1 Ведение. Состояние рынка продовольственных товаров

Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.3 Хранение продовольственных товаров

Раздел 2 Товароведная характеристика и оценка качества основных групп продовольственных товаров

Тема 2.1.Зерномучные товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.2. Плодоовощные товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.3. Вкусовые товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.4 Кондитерские товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.5 Пищевые жиры: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.6 Молочные товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.8 Мясные товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.9 Рыбные товары: оценка качества и особенности хранения

Тема 2.10 Пищевые концентраты: оценка качества и особенности хранения

Раздел 3 Организация работы складских помещений

Тема 3.1 Организация работы складских помещений

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения учебной 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 т.ч. специального;
- ☒ применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ☒ основные понятия автоматизированной обработки информации;
- ☒ общий состав и структуру персональных компьютеров 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.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия

Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.

Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем

Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.

Тема 2.2. Информационные системы.

Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации

Тема 3.2. Технология обработки графической информации

Тема 3.3. Компьютерные презентации.

Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.

Тема 4.1. Компьютерные сети

Тема 4.2. Глобальная сеть Интернет

Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Тема 5.1. Основы информационной компьютерной безопасности

Тема 5.2 Основы технической компьютерной безопасности

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Метрология и стандартизация

Цель и задачи дисциплины: изучение теоретических основ метрологии, стандартизации и сертификации; формирование у студентов знаний, умений и навыков работы с нормативными документами.

В результате изучения дисциплины «Метрология и стандартизация» студент 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;

знать:

- ☒ основные понятия метрологии;
- ☒ задачи стандартизации, её 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 СИ

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Метрология как деятельность

Тема 1.1. Задачи изучения курса. Основные понятия в области метрологии

Тема 1.2. Основы технических измерений. Единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами

Тема 1.3. Государственная система обеспечения и регулирования единства измерений.

Основные условия обеспечения единства

Раздел 2. Стандартизация – наука о качестве

Тема 2.1. Задачи стандартизации. Сущность и объекты стандартизации. Характеристика нормативных документов. Экономическая эффективность стандартизации

Тема 2.2. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии, подтверждению соответствия

Тема 2.3. Система стандартизации Российской Федерации. Основные положения систем общественных и организационно-методических стандартов. Межгосударственная система стандартизации.

Тема 2.4. Международная и региональная стандартизация.

Тема 2.5. Стандартизация услуг

Раздел 3. Подтверждение соответствия

Тема 3.2. Сущность, цели и формы подтверждения соответствия. Декларирование соответствия

Тема 3.3. Правила по проведению сертификации в РФ. Участники сертификации

Тема 3.4. Порядок проведения сертификации продукции.

Тема 3.5. Особенности сертификации услуг.

Тема 3.6. Сертификация систем менеджмента качества

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Цель и задачи дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление:

☒ о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности;

знать:

☒ права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

☒ понятия предпринимательской деятельности

☒ правовое понятие юридического лица, виды юридических лиц, порядок учреждения и прекращения деятельности юридического лица.

☒ знать законодательное определение субъектов малого предпринимательства.

☒ отличительные признаки государства как субъекта предпринимательского права.

☒ законодательное определение несостоятельности хозяйствующего субъекта, процедуру банкротства.

☒ понятия сделки, виды сделок, условия действительности заключения сделок.

☒ содержание договора, классификацию договоров, порядок заключения, изменения и расторжения.

☒ виды гражданско-правовой ответственности, условия ее наступления.

☒ общественные отношения, регулируемые трудовым правом. Предмет и метод правового регулирования трудового права; сферы регулирования трудового права; характеристика основных принципов трудового права; трудовые отношения.

☒ нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые правоотношения.

☒ основные права и обязанности работника и работодателя.

☒ порядок заключения договора, основания изменения и прекращения трудового договора.

☒ условия наступления материальной ответственности сторон трудового договора

☒ способы защиты трудовых прав работников

☒ общественные отношения, регулируемые административным правом.

☒ понятие и виды административных правонарушений, их особенности; ответственность за нарушение законодательства о труде; основные правонарушения в области предпринимательской деятельности; основные правонарушения в области финансов, налогов и сборов; основные правонарушения в области финансов, налогов и сборов.

☒ основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие взаимоотношения физических и юридических лиц в процессе хозяйственной деятельности;

уметь:

☒ защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством.

☒ охарактеризовать отдельные виды предпринимательской деятельности; юридические лица; виды реорганизации юридического лица; преимущества и недостатки малого предпринимательства; предпринимательскую деятельность государства;

☒ оформлять заявление в суд о признании юридического лица несостоятельным (банкротом).

☒ определять и охарактеризовать недействительные сделки. Понятие сделки, ее форма, виды; условия действительности сделки; понятия, виды недействительных сделок; последствия признания сделок недействительными; существенные условия договора.

☒ определить размер и состав убытков.

☒ юридически правильно заключать трудовой договор, охарактеризовать общие основания прекращения трудового договора.

☒ охарактеризовать нормы, регулирующие материальную ответственность сторон трудового договора; нормы, предусматривающие защиту трудовых прав работников.

☒ охарактеризовать каждый вид административной ответственности; нарушения законодательства о труде; правонарушения в области предпринимательской деятельности; правонарушения в области финансов, налогов и сборов.

Изучение программного материала способствует формированию у студентов нового экономического мышления.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины: Понятие хозяйственной деятельности предприятия, его хозяйственные правоотношения, их характеристика. Правовое регулирование хозяйственной деятельности предприятия в целях защиты интересов государства, социального партнерства и потребителей. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Основные положения об организациях (предприятиях) как субъектах хозяйственного права. Понятие юридического лица. Классификация и правоспособность юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц. Государственная регистрация предприятия. Органы юридических лиц.

Представительства и филиалы. Реорганизация и ликвидация предприятия. Несостоятельность(банкротство) предприятия. Основные положения об отдельных видах организаций (предприятий):полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, производственные кооперативы. Составление устава предприятия на основании образцов. Понятие и значение хозяйственного договора. Форма хозяйственного договора. Договор купли-продажи. Договор поставки. Договоры на выполнение научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Договоры возмездного оказания услуг.

Договоры банковского счета. Транспортные договоры. Договор коммерческой концессии.

Общие положения Трудового кодекса РФ. Участники трудовых отношений. Трудовой договор (контракт): порядок его заключения, основания прекращения. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Трудовой распорядок и дисциплина труда. Дисциплинарная и материальная ответственность работника. Административные правонарушения т административная ответственность. Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности.

Основания и реализация ответственности. Деятельность юридической службы по предупреждению хозяйственных нарушений и устранению их последствий. Сущность хозяйственных споров. Урегулирование споров на основе предъявления претензий. Разрешений споров в арбитражном суде.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Цель и задачи дисциплины: целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и приобретение умений.

В результате изучения дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга студент 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;

знать:

☒ основные положения экономической теории;

☒ принципы рыночной экономики;

☒ современное состояние и перспективы развития отрасли;

☒ роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

☒ механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

☒ механизмы формирования заработной платы;

☒ формы оплаты труда;

☒ стили управления, виды коммуникации;

☒ принципы делового общения в коллективе;

☒ управленческий цикл;

☒ особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

☒ сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

☒ формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 –

3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Часть 1. О с н о в ы э к о н о м и к и

Раздел 1. Введение в экономику.

Раздел 2. Денежный рынок. Кредитно-денежные отношения.

Раздел 3. Рынки ресурсов.

Раздел 4. Микроэкономический и макроэкономический анализ.

Раздел 5. Экономический рост и цикличность развития капиталистической экономики.

Раздел 6 Государство в системе рыночных отношений.

Раздел 7. Государственное регулирование национальной экономики.

Часть 2. М е н е д ж м е н т

Раздел 1 Понятие менеджмента, история возникновения, эволюция концепций менеджмента

Раздел 2. Организация как система управления

Раздел 3. Цикл менеджмента: функции управления

Раздел 4. Методы управления

Раздел 5. Информационное и коммуникационное обеспечение менеджмента.

Раздел 6. Решения в менеджменте

Раздел 7. Кадры управления

Часть 3. М а р к е т и н г

Раздел 1. Сущность маркетинга

Раздел 2. Рынок и механизмы его функционирования

Раздел 3. Изучение потребителей

Раздел 4. Товар в маркетинге.

Раздел 5. Ценовая политика фирмы.

Раздел 6. Сбытовая и рекламная политика фирмы

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

Цель и задачи дисциплины: в результате освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ☒ системы управления охраной труда в организации;
- ☒ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- ☒ обязанности работников в области охраны труда;
- ☒ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- ☒ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом);
- ☒ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- ☒ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда.

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.

Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях (организациях).

Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Раздел 2. Производственная санитария

Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека.

Тема 2.2 Вредные производственные факторы

Раздел 3. Техника безопасности.

Тема 3.1 Общие требования техники безопасности.

Тема 3.2 Электробезопасность.

Тема 3.3 Пожарная безопасность.

Тема 3.4 Техника безопасности при эксплуатации производственного оборудования.

Цели дисциплины: вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

☒ создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;

☒ идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;

☒ планирования мер защиты человека от негативных воздействий; определения затрат при стратегическом и оперативном планировании;

☒ социально-экономической оценки ущерба здоровью человека в результате техногенного воздействия;

☒ обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;

☒ принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения;

☒ прогнозирования развития негативных воздействий и оценки экономических последствий их действия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

☒ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

☒ предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

☒ использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

☒ применять первичные средства пожаротушения;

☒ ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

☒ применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

☒ владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

☒ оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

☒ принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

☒ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

☒ основы военной службы и обороны государства;

☒ задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

☒ способы защиты населения от оружия массового поражения;

- ☒ меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- ☒ организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- ☒ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- ☒ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- ☒ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Требования к уровню освоения содержания курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-10; ПК – 1.1 –1.3; ПК-2.1 – 2.3; ПК-3.1 – 3.4; ПК-4.1 – 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.

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

Содержание дисциплины:

Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени

Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Фазы развития чрезвычайных ситуаций.

Прогнозирование и оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях

Радиационно-опасные объекты (РОО). Радиационные аварии, их виды, динамика развития, основные опасности. Прогнозирование радиационной обстановки. Задачи, этапы и методы оценки радиационной обстановки.

Химически опасные объекты (ХОО), их группы и классы опасности. Основные способы хранения и транспортировки химически опасных веществ. Общие меры профилактики аварий на ХОО. Прогнозирование аварий.

Пожаро- и взрывоопасные объекты. Классификация взрывчатых веществ. Газовоздушные и пылевоздушные смеси. Ударная волна и ее параметры.

Устойчивость функционирования объектов экономики

Понятие об устойчивости в ЧС. Устойчивость функционирования промышленных объектов в ЧС мирного и военного времени. Факторы, влияющие на устойчивость функционирования объектов. Защита населения в чрезвычайных ситуациях.

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

(РСЧС): задачи и структура. Гражданская оборона, ее место в системе общегосударственных мероприятий гражданской защиты. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций

Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ (АСДНР) при ЧС. Цели, состав, назначение, организация проведения, привлекаемые силы при проведении АСДНР, способы их ведения.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности

«Технология продукции общественного питания предусматривает»

освоение 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.06. Организация работы структурного подразделения

ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар, кондитер.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки (ПК):

☑ Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

☒ Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

☒ Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

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 и птицы для сложных блюд;

☒ расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

☒ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

☒ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

☒ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь:

☒ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

☒ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

☒ проводить расчеты по формулам;

☒ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

☒ выбирать различные способы и приемы; подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

☒ обеспечивать безопасность при охлаждении, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

☒ ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

☒ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

☒ виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- ☒ основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- ☒ требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- ☒ способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- ☒ основные критерии оценки качества;
- ☒ подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- ☒ методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- ☒ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- ☒ технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 1.1-1.3.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел ПМ 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Технологические процессы приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 1. 2 Организация работы мясного цеха.

Тема 1. 3 Технологический процесс обработки говяжьей туши

Тема 1.4 Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

Тема 1.5 Технологический процесс разделки свинины, баранины.

Тема 1.6 Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины.

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

Тема 1.1 Технологические процессы приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.2 Подготовка рыбного сырья к производству.

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.4 Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы.

Раздел ПМ 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1 Приготовление домашней птицы, утиной и гусиной печени к производству.

Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.3 Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

- ☒ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ☒ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ☒ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ☒ организация 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;
- ☒ контроль 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 временный режим при подаче и хранения 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 для приготовления 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;
- ☒ 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 гармонического 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;

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 2.1-2.3.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Организация процесса производства сложной кулинарной продукции, сложных соусов и масляных смесей.

Тема 1.1. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных соусов и масляных смесей.

Раздел 2. Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 2.1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок.

Тема 3.1. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок.

Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы

Тема 4.2. Технология приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов.

Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса, мясной гастрономии, птицы и дичи.

Тема 5.1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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;

☒ организация 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:

☒ знать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

☒ классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;

☒ 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- ☒ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- ☒ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 3.1-3.4.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных супов и горячих соусов.

Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.2. Приготовление сложных супов.

Тема 1.3. Приготовление сложных горячих соусов

Раздел 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов.

Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра.

Раздел 3. Организация технологических процессов производства сложных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Тема 3.1.Технология приготовления сложных блюд из рыбы.

Тема 3.2.Технология приготовления сложных блюд из мяса.

Тема 3.3 Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- 2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- 4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

- ☑ разработки ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ☑ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ☑ приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ☑ оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

☒ изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

☒ оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

☒ органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

☒ принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

☒ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

☒ выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

☒ определять режимы выпечки, реализации и 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 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.

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 4.1-4.4

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.1 Организация технологического процесса по приготовлению дрожжевого теста.

Тема 1. 2 Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.

Тема 1. 3 Технология приготовления дрожжевого опарного теста

Тема 1.4 Дрожжевое слоеное тесто

Тема 1.5 Изделия жареные в жире

Тема 1.6 Хлебные и хлебобулочные изделия.

Тема 1.7 Улучшители качества мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий

Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 2.1 Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков.

Тема 2.2 Сдобное пресное тесто и изделия из него.

Тема 2.3 Бисквитное тесто и изделия из него.

Тема 2.4 Белково-воздушное тесто и изделия из него

Тема 2.5 Миндальное тесто и изделия из него

Тема 2.6 Заварное тесто и изделия из него

Тема 2.7 Слоеное пресное тесто и изделия из него

Тема 2.8 Песочное тесто и п/ф из него.

Тема 2.9 Пряничное тесто и п/ф из него.

Тема 2.10 Бисквитные торты.

Тема 2.11 Песочные торты.

Тема 2.12 Слоеные торты

Тема 2.13 Миндальные торты.

Тема 2.14 Воздушные торты

Тема 2.15 Приготовление фруктовых тортов.

Тема 2.16 Приготовление обезжиренных тортов.

Раздел 3. Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1 Бисквитные пирожные.

Тема 3.2 Песочные пирожные.

Тема 3.3 Слоеные пирожные.

Тема 3.4 Заварные пирожные.

Тема 3.5 Белково- взбивные пирожные

Тема 3.6 Производство печенья.

Тема 3.10 Приготовление пряников и коврижек.

Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Тема 4.1 Технология приготовления сиропов.

Тема 4.2 Помада и ее виды.

Тема 4.3 Характеристика и рецептура фруктовой начинки и желе.

Раздел 5. Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 5.1 Основы эстетики и дизайна.

Тема 5.2 Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий.

Тема 5.3 Основы рисования.

Тема 5.4 .Рисование плоских предметов геометрической формы.

Тема 5.5 Рисование орнаментов.

Тема 5.6 Основы лепки.

Тема 5.7. Макеты тортов и пирожных

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных горячих и холодных десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 сложных холодных и и горячих десертов;
- ☒ сервировка и подача сложных холодных и 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.

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 5.1-5.2.

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел 1. Организация приготовление сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение сладких блюд в питании.

Тема 1. 2 Предварительная подготовка продуктов.

Тема 1. 3 Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.

Тема 1. 4 Полуфабрикаты для сладких блюд.

Тема 1. 5 Полуфабрикаты промышленного производства для десертной кулинарной продукции

Тема 1.6 Сладкие соусы и сиропы.

Тема 1.7 Технологический процесс приготовления компотов.

Тема 1.8 Технологический процесс приготовления сладких желированных блюд.

Тема 1.9 Приготовление сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1 Горячие сладкие блюда.

Раздел 3. Декоративное оформление десертов

Тема 3.1 Оформление десертов.

Тема 3.2 Характеристика новых материалов и технологий оформления десертов.

Раздел 4. Организация производства десертной продукции

Тема 4.1 Организация производства десертной продукции

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Организация работы структурного подразделения

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- ☒ планирования работы структурного подразделения (бригады);
- ☒ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- ☒ принятия управленческих решений;

уметь:

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

знать:

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

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК-1-10, ПК 6.1-6.5.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Тема 1.1. Структура производства

Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов

Тема 1.2.2. Разработка производственной программы доготовочных цехов

Тема 1.2.3. Разработка производственной программы специализированных цехов

Тема 1.2.4. Организация работы производственных вспомогательных помещений

Тема 1.2.5. Информационное обеспечение оперативного планирования производства

Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве

Тема 2.2. Основные теории принятия управленческих решений

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1. Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация

Тема 3.2. Контроль за качеством выпускаемой продукции

Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации

Тема 4.1. Учет товарных операций в общественном питании

Тема 4.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Раздел 5. Планирование основных показателей производства

Тема 5.1. Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Тема 5.2. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Выполнение работ по профессии Повар, кондитер

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного

вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПК):

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.
2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
3. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
5. Производить подготовку полуфабрикатов из домашней птицы дичи и кролика.

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

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

уметь:

приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной)

запекать овощные и крупяные изделия;

☒ процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;

☒ порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

знать:

☒ рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

☒ виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

☒ признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;

☒ правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

☒ назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Требования к уровню освоения модуля: формируются следующие компетенции: ОК

1-10; 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 обучения по профессиональному модулю

Раздел ПМ 1 . Теоретические основы технологии.

Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Тема 1.2 Способы кулинарной обработки продуктов

Тема 1.3. Тепловая обработка продуктов.

Тема 1.4 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Раздел ПМ 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 2.1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и листовой зелени.

Тема 2.2 Обработка рыбы с костным скелетом.

Тема 2.3.Технология обработки мяса.

Тема 2.4.Технология приготовления полуфабрикатов из мяса.

Тема 2.5 Технология обработки птицы, дичи и кролика.

Тема 2.6 Технология приготовления п/ф из домашней птицы, дичи и кролика.

Тема 2.7. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.8. Блюда из яиц и творога.

4.4 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность 260807 Технология продукции общественного питания предполагает изучение практической деятельности предприятий и финансовых институтов, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика:

ПМ.01 – Учебная практика, 2 недели;

ПМ.07 – Учебная практика, 4 недели;

ПМ.02 – Производственная практика (по профилю специальности), 6 недель;

ПМ.03 – Производственная практика (по профилю специальности), 6 недель

ПМ.04 – Производственная практика (по профилю специальности), 7 недель

ПМ.05 – Производственная практика (по профилю специальности), 2 недели

ПМ.06 – Производственная практика (по профилю специальности), 1 неделя

Производственная практика (преддипломная), 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков для дальнейшего использования практического материала при изучении профессиональных модулей..

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники.

5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

☒ оценка уровня освоения компетенций;

☒ оценка уровня овладения компетенциями.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов, дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются и утверждаются фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В техникуме созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются сотрудники бухгалтерий коммерческих и некоммерческих организаций, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) – завершающий этап подготовки специалиста. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом заявок предприятий (фирм), а также соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании предметно-цикловых комиссий. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности технологов в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца