

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Основы философии»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников ресторанного сервиса.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы философии» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Ланцовой И.В, Отличником просвещения., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **61** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**48** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**13** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 и окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1 Яскевич, Я.С. Основы философии : учебник / Я.С. Яскевич, В.С. Вязовкин, Х.С. Гафаров. - 2-е изд., испр. - Минск : Вышэйшая школа, 2016. - 303 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-06-2705-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453113>

2. Митина, Н.Г. Основы философии : учебное пособие / Н.Г. Митина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. - 229 с. - ISBN 978-5-4475-2767-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>

Дополнительная:

1. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2010

2. Лавриненко, В.Н. Философия: В вопросах и ответах : учебное пособие / В.Н.Лавриненко, В.П.Ратников, В.В.Юдин ; под ред. В.Н. Лавриненко. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 463 с. - (Cogito ergo sum). - ISBN 5-238-00589-X ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117916>

Интернет-ресурсы:

hphilosophy.ru.

www.alleg.ru/edu/philos1.htm

wikipedia.org/wiki/Философия

www.diplom-inet.ru/resursfilos

gumer.info/ Электронная библиотека Гумер. Философия.

hphilosophy.ru. Библиотека философии и религии

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – проведение устных бесед, доклады студентов, а также выполнение обучающимися индивидуальных самостоятельных заданий.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования представлений о роли философии в жизни современного человека; оценка места человека в социуме

Экспертная оценка формирования умений в виде формулирование собственного мнения о соотношении материальных и духовных ценностей в жизни человека; применение полученных знаний для формирования гражданской позиции и профессиональных навыков.

Экспертная оценка знаний при демонстрации изложения основных этапов мировой философской мысли, сравнения направлений философских школ древности и современности; изложения сущности процесса познания; объяснения различных точек зрения на процесс познания.

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**История**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «История» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Сафоновым И.А, к.и.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **57** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**48** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**9** часов.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание гражданственности, национальной идентичности**, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- **развитие способности** понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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

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.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

1. Всемирная история : учебник / Г.Б. Поляк, А.Н. Маркова, И.А. Андреева и др. ; ред. Г.Б. Поляк, А.Н. Маркова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 887 с. : ил. - (Cogito ergo sum). - ISBN 978-5-238-01493-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114540>

2. Ермачкова, Е.П. Отечественная история : учебное пособие / Е.П.Ермачкова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 208 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-3650-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276672>

Дополнительная:

1. История: практикум. Алятина А. Г., Дегтярева Н. А. Издательство: ОГУ, 2016 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=466998&sr=1

2. Мокроусова, Л.Г. История России : учебное пособие / Л.Г.Мокроусова, А.Н.Павлова ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2014. - 128 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1308-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439266>

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – заслушивание устных сообщений, проверка и защита рефератов, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования представлений о месте и роли России во всемирно-историческом процессе

Экспертная оценка формирования умений выделять причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса

Экспертная оценка знаний при демонстрации изложения происходящих событий с точки зрения закономерностей развития всех направлений исторического процесса

Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Иностранный язык»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Шеншиной А.П., к.п.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **192** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **162** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **30** часов.

В результате освоения учебной 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.

знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

них ответственность.

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

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

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

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

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

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

1. Данчевская, О.Е. English for Cross-Cultural and Professional Communication=Английский язык для межкультурного и профессионального общения : учебное пособие / О.Е.Данчевская, А.В.Малёв. - 6-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 192 с. - ISBN 978-5-9765-1284-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93369>

2. Гуревич, В.В. English Stylistics: Стилистика английского языка : учебное пособие / В.В.Гуревич. - 8-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 69 с. - ISBN 978-5-89349-814-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93714>

3. Соловей, Е.И. Практический курс английского языка : учебное пособие / Е.И.Соловей ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 139 с. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330596>

4. Гончаренко, Е.С. Английский язык : сборник текстов / Е.С.Гончаренко, Г.А.Христофорова ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2014. - 62 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429745>

Дополнительная:

1. [Безкоровайная Г. Т.](#), [Соколова Н.И.](#), [Койранская Е. А.](#), [Лаврик Г.В.](#)

Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО: (+CD) – М., Академия, 2015.

2. Голицынский Ю. Английский язык.Сборник упражнений. – М: Академия, 2016

Интернет-ресурсы

1. <http://lingvopro.abbyyonline.com/en>
2. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
3. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
4. www.english-to-go.com

5. www.bbc.co.uk/videonation
6. www.icons.org.uk
7. www.bbc.co.uk/iplayer

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, чтение и перевод текстов, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка демонстрации умения вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах.

Экспертная оценка знаний языкового материала в устных и письменных видах речевой деятельности на английском языке

Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Русский язык и культура речи»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Дисциплина входит общепрофессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Русский язык и культура речи» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Ланцовой И.В, Отличником просвещения., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**48** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**24** часа.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл *вариативной части* ОПОП и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач
- анализировать, составлять, преобразовывать тексты на разные темы;
- продуктивно участвовать в процессе общения;
- систематизировать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре они используются;
- совершенствовать свои орфографические и пунктуационные навыки;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг.

знать:

- содержание понятий: культура речи, литературный язык, языковая норма;
- назначение и формулы речевого этикета;
- функциональные стили литературного языка;
- принципы русской орфографии и пунктуации;
- основные требования к деловому разговору.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Перепелицына, Ю.Р. Практикум по культуре русской устной и письменной речи (нормативный аспект русского языка) : учебное пособие / Ю.Р. Перепелицына ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 243 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459203>

2. Русский язык и культура речи : учебное пособие / М.В.Невежина, Е.В.Шарохина, Е.Б.Михайлова и др. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 351 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00860-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117759>

3. Мандель, Б.Р. Современный русский язык: история, теория, практика и культура речи : учебник / Б.Р.Мандель. - Москва : Директ-Медиа, 2014. - Кн. 2. Иллюстрированный учебник. - 451 с. - ISBN 978-5-4458-8099-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=231842>

Дополнительная:

1. Антонова Е.С. Русский язык и культура речи. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия». 2017.

4. Словарь синонимов (сост. Петрова М.В.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.

5. Словарь иностранных слов (сост. Петрова М.В.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.

6. Словарь фразеологизмов (сост. Котова М.А.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.

Интернет-ресурсы:

www.gumer.info - "Библиотека Гумер" - книги и статьи по гуманитарным наукам;

www.gramota.ru/ - Справочно-информационный портал – русский язык для всех.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений в виде владения способами передачи информации в зависимости от языковой ситуации; соблюдение норм современного литературного русского языка

Экспертная оценка знаний при демонстрации основных лексических понятий и использования выразительных средств языка

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Технология учебного труда»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников гостиничного сервиса.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Технология учебного труда» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Козловской Л.В., Заслуженным учителем РФ, к.п.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формулировать цели самостоятельной и учебной деятельности;
- определять пути реализации намеченной цели в образовательной деятельности;
- подбирать учебную литературу, работать с книгой (учебником, справочником, дополнительной литературой);
- выделять главное в устной речи и письменном тексте;
- конспектировать, реферировать, рецензировать;
- представлять информацию.

знать:

- содержание основных понятий и категорий самостоятельных учебных действий;

требования к различным видам учебной работы студентов и их оформлению
Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Мандель, Б.Р. Основы проектной деятельности : учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б.Р. Мандель. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. - 294 с. : ил., табл., схем. - ISBN 978-5-4475-9655-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485308>

Дополнительная:

1. Ключева И.В. Технология учебного труда. - М:ТПФ КГХ «Царицыно» № 37,

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – заслушивание устных сообщений, проверка и защита рефератов, проверка выполнения практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее/ среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений в виде правильного выбора действий, способов, приемов, помогающих успешно овладевать и профессиональными знаниями и умениями. Экспертная оценка знаний о логическом мышлении, познавательной деятельности, проявление стремления к самообразованию.

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольная работа

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Физическая культура**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, который является обязательной частью ОПОП.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **324** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**162** часа, самостоятельной работы обучающегося -**162** часа

Рабочая программа по учебной дисциплине «Физическая культура» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Рыбкиной В.Н, Мастером спорта СССР., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

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

- основы здорового образа жизни.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

Реализация дисциплины требует наличия:

Стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий: футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;

Легкоатлетического манежа: беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;

Спортивного зала: баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;

Тренажерного зала: скамья для пресса, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.

Информационное обеспечение обучения

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Витун, Е.В. Современные системы физических упражнений, рекомендованные для студентов : учебное пособие / Е.В.Витун, В.Г.Витун ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 111 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1674-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481819>
2. Тычинин, Н.В. Элективные курсы по физической культуре и спорту : учебное пособие / Н.В.Тычинин ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - 65 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-250-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482033>
3. Усаков, В.И. Студенту о здоровье и физическом воспитании : учебное пособие / В.И.Усаков. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 104 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-7955-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=441285>

Дополнительная:

1. Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник для СПО. – М., Академия, 2017.
2. Фокина, И.В. Гимнастические упражнения в системе реабилитации лиц с ограниченными возможностями : электронное учебно-методическое пособие / И.В.Фокина; Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский государственный университет», Кафедра теоретических основ физической культуры. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2014. - 110 с. : схем.,

табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8353-1719-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437465>

Интернет ресурсы:

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики
<http://sport.minstm.gov.ru>
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы
<http://www.mossport.ru>

Используемые технологии: сдача контрольных нормативов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития знаний и умений обучающихся.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования представлений о правилах здорового образа жизни.

Экспертная оценка формирования умений в виде выбора и применения на практике адекватных своему возрасту и состоянию здоровья методов и средств физического воспитания и повышения адаптационных резервов организма

Экспертная оценка знаний оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек.

Итоговая аттестация по дисциплине: Сдача контрольных нормативов проводится после каждого пройденного раздела программы. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, сдают только те виды зачета, которые не противопоказаны данному заболеванию

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Математика**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Математика» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Сафоновой Е.А., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **69** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**46** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**23** часа.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Математика : практикум / сост. Е.Ф. Тимофеева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Северо-Кавказский федеральный университет. - Ставрополь : СКФУ, 2018. - Ч. 1. - 183 с. - Библиогр.: с. 178. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494772>

2. Кузнецов, Б.Т. Математика : учебник / Б.Т. Кузнецов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 719 с. : ил., табл., граф. - (Высшее профессиональное образование: Экономика и управление). - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00754-X ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114717>

Дополнительная:

1. Математика: учебное пособие для учащихся начальных и средних профессиональных образовательных учреждений / Чернецов М.М., Карбачинская Н.Б., Лебедева Е.С., Харитонов Е.Е. ; под ред. Чернецов М.М ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Российский государственный университет правосудия. - Москва : Российский государственный университет правосудия, 2015. - 342 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-93916-481-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439595>

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, контрольные работы, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений в виде оценки результатов математических исследований; правильности решения практических задач

Экспертная оценка знаний об основных положениях методов линейного программирования и возможностях их применения в выбранной профессии

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольная работа

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Каналиной Н.А., Почетным работником СПО, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Иванова, Р.Р. Основы природопользования : учебное пособие / Р.Р. Иванова, Е.А. Гончаров ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015. - 220 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1603-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494076>

Дополнительная:

Константинов В. М., Челидзе Ю. Б Экологические основы природопользования: Учебное пособие – М., Издательский центр «Академия», 2016.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических и лабораторных работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений производить расчет экономического ущерба от нарушения и загрязнения природных ресурсов в отрасли.

Экспертная оценка знаний и понимания роли человеческого фактора в решении глобальных экологических проблем; оценка глобальных экологических проблем и путей их решения, основываясь на закономерностях взаимоотношений в живой природе

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Химия**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Химия» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ профессором Ищенко В.М., д.х.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **192** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **128** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **64** часа.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла 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;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Аналитическая химия : учебное пособие / А.И.Апарнев, Т.П.Александрова, А.А.Казакова, О.В.Карунина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2015. - 92 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 86-87. - ISBN 978-5-7782-2710-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438291>
2. Макаров, А.Г. Теоретические и практические основы физической химии : учебное пособие / А.Г. Макаров, М.О. Сагида, Д.А. Раздобреев ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - 172 с. : табл., ил., граф. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1245-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page>

3. Качественный анализ : учебное пособие / Е. Волосова, Е.В. Пашкова, А.Н. Шипуля и др. ; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. - 76 с. : ил. - Библиогр.: с. 61-62. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484606>

4. Сальникова, Е.В. Количественный анализ : учебное пособие / Е.В. Сальникова, Е.А. Осипова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2015. - 160 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 151-154. - ISBN 978-5-7410-1291-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439068>

Дополнительная:

1. Решение задач по аналитической химии : учебное пособие / Г.Н.Шрайбман, П.Д.Халфина, О.Н.Булгакова, Н.В.Иванова ; Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский государственный университет» ; под ред. Г.Н. Шрайбман. - 3-е изд., перераб и доп. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2015. - 208 с. : табл. - ISBN 978-5-8353-1821-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437487>

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических и лабораторных работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений в виде овладения методами и техникой современного химического и физико-химического анализа веществ, входящих в современные пищевые композиции; описание уравнениями химических реакций процессов, лежащие в основе производства продуктов питания.

Экспертная оценка знаний химического состава многокомпонентных пищевых продуктов или блюд, представляющих собой различные типы сложных дисперсных систем (молоко, творог, кисели, студни, бульоны, кремы и др.); уравнений химических реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов и готовых блюд.

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Мазуром А.В., к.б.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие /Под общей редакцией: Сычик С.И., Федоренко Е.В.- РИПО, 2017 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания и санитария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2-х ч. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование,

защита практических и лабораторных работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка формирования умений использования нормативно- правовых документов для соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении, подаче и хранении готовой продукции; владение приемами санобработки оборудования, инвентаря, спецодежды, рук персонала.

Экспертная оценка знаний основных групп микроорганизмов , встречающихся в пищевых продуктах и сырье; основных характеристик пищевых инфекций, пищевых отравлений, путей попадания патогенной микрофлоры в организм человека

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольное тестирование

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Мазуром А.В., к.б.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Канивец И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие – Минск: РИПО, 2017 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2-х ч. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование,

защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка владения современными методиками расчета нормы сбалансированного питания для различных групп населения

Экспертная оценка знаний о процессах метаболизма в организме человека ; особенностей функционирования пищеварительной системы человека ; понимание правил и норм расчета рациона питания;

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольная работа

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Субботиной Е.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **166** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**111** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**55** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Магомедов, Ш.Ш. Управление товарным ассортиментом и запасами : учебник / Ш.Ш.Магомедов. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 176 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02529-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=417720>

2. . Грибанова И. В., Первойкина Л. И. Товароведение: учебное пособие - Минск: РИПО, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.,2015
- 2.. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. – М.: Академия, 2014.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка владением методиками контроля качества продуктов при хранении; владением приемами заполнения технологической документации.

Экспертная оценка знаний основных групп продовольственных товаров, их свойств и показателей качества; знание условий хранения продовольственных товаров в соответствии с действующими Санитарными правилами; учет движения готовых изделий на производстве.

Итоговая аттестация по дисциплине – экзамен

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Бархатовой Т.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **104** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**71** час,

самостоятельной работы обучающегося -**33** часа.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

- применять телекоммуникационные средства; применять электронные таблицы в решении практических задач,

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- организацию автоматизированного рабочего места;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; возможности коммуникационных технологий для создания текстовых документов, расчётных документов

- 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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие. – М: Проспект, 2014 То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459501>

Дополнительная:

1. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: практическое пособие. – М: Проспект, 2015 То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480808>

2. Астафьева Н.Е Информатика и ИКТ для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка умений применять различные виды программного обеспечения при ведении учётно-отчётной документации, использовать возможности сети Internet для контроля и оценки результатов выполнения работ.

Экспертная оценка знаний отличительных признаков конкретных прикладных и информационных ресурсов в ресторанном бизнесе; возможностей применения Excel в составлении технологических и калькуляционных карточек; возможностей сети Internet для поиска необходимой информации для эффективной организации работы трудового коллектива

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Метрология и стандартизация**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Метрология и стандартизация» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **58** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**39** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**19** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Ю.П. Зубков, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов и др. ; ред. В.М. Мишин. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 447 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01173-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117687>
2. Гулиев, Н.А. Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг : учебное пособие / Н.А. Гулиев, Б.К. Смагулов. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 240 с. - ISBN 978-5-9765-0111-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93436>

Дополнительная:

Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / О.Г. Тарасова ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. - 84 с. : ил. - Библиогр.: с. 56 - 57. - ISBN 978-5-8158-1995-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494337>

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование,

защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка умений использования нормативных документов в практике разработки технико-технологической карты на блюдо.

Экспертная оценка знаний последовательности выполнения работ по подтверждению соответствия качества продукции (услуг) и процессов требованиям стандартов, технических регламентов.

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Правовые основы профессиональной деятельности»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Жмуровой С.С., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **109** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**73** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**36** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Гомола, А.И. История государства и права России : учебное пособие для высших и средних профессиональных учебных заведений / А.И. Гомола, А.Г. Палкин. - 6-е изд., испр. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. - 240 с. : ил. - Библиогр.: с. 220. - ISBN 978-5-4475-9446-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491962>

2. Сидорчук В. К. Хозяйственное право: учебное пособие - Минск: РИПО, 2015 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

3. Основы гражданского права : учебник / под ред. Н.Д. Эриашвили, Р.А. Курбанова. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА: Закон и право, 2015. - 455 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-238-02689-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447085>

4. Хазов, Е.Н. Конституционные гарантии прав и свобод человека и гражданина в России: Теоретические основы и проблемы : монография / Е.Н.Хазов. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 342 с. - (Научные издания для юристов). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02038-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436706>

Дополнительная:

1 Смоленский, М.Б. Основы права : учебное пособие / М.Б.Смоленский. - 7-е изд., стер. - Ростов-на-Дону : Издательство «Феникс», 2014. - 416 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-21995-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271505>

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы .

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка умений правильного выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав.

Экспертная оценка знаний различных видов правонарушений и мер ответственности за них

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» разработана преподавателями Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., доцентом Козловской Л.В., к.п.н., Заслуженным учителем РФ, доцентом Субботиной Е.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **91** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-61** час,

самостоятельной работы обучающегося **-30** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Дробышева, Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент : учебное пособие / Л.А. Дробышева. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 152 с. : ил. - ISBN 978-5-394-02648-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453875>

2. Герчикова, И.Н. Менеджмент : учебник / И.Н.Герчикова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 510 с. : табл., схемы - (Золотой фонд российских учебников). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01095-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114981>

3. Алексунин В.А. Маркетинг: учебник – М6 ИК «Дашков и К^о» , 2016. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id>

Дополнительная:

Пичурин, И.И. Основы маркетинга: Теория и практика : учебное пособие / И.И.Пичурин, О.В.Обухов, Н.Д.Эриашвили. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 383 с. - Библиогр. в кн. -

ISBN 978-5-238-02090-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116637>

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка умений правильного расчета показателей эффективности использования факторов производства; обоснованной постановки задач для выработки управленческого решения; обоснованность выбора методов исследования рынка товаров и услуг.

Экспертная оценка знаний показателей экономического роста предприятия с позиций рыночной экономики; принципов построения организационных структур и распределения функций управления; лексику, категории, принципы и функции маркетинга и менеджмента

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольное тестирование

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Охрана труда»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Охрана труда» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Молокоедовой Н.А., Почетным работником СПО, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **51** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- система управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работника 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 хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).
-порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Коробко, В.И. Охрана труда : учебное пособие / В.И.Коробко. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01826-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116766>

2. Веденёва, А.А. Системный подход в управлении охраной труда : учебное пособие / А.А.Веденёва ; Министерство сельского хозяйства РФ, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет, Кафедра «Безопасность технологических процессов и производств». - Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2016. - 65 с. : ил., табл., схем. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446000>

Дополнительная:

1. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М: Издательский центр «Академия», 2015
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы .

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка владением методами оценки опасных и вредных производственных факторов; правильное обоснование выбора применяемых приемов труда на территории организации и в производственных помещениях; умений разработать мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

Экспертная оценка знаний в виде понимания последствий несоблюдения правил техники безопасности на производстве для собственной жизни и здоровья ; описание использования средств защиты в соответствии с видом профессиональной деятельности

Итоговая аттестация по дисциплине – контрольная работа

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Иностранный язык в профессиональной деятельности**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания**. Дисциплина входит общепрофессиональный цикл вариативной части образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Шеншиной А.П., к.п.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **156** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**105** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**51** час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Раптанова, И.Н. English for service and tourism industry=Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие / И.Н.Раптанова, К.Г.Чапалда ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 119 с. : табл. - Библиогр.: с. 98-99. - ISBN 978-5-7410-1520-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=469597>

2. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание: учебное пособие – Минск: Вышэйшая школа, 2014. [Электронный ресурс]. - URL:

3. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание: практикум = English in the profession. Food catering. Course pack: учебное пособие – Минск: Вышэйшая школа, 2014. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93714>

Дополнительная:

1. Ж.А. Амбарцумова, Т.А. Карпекина. Русско-английский словарь-разговорник по ресторанному делу. – Минск.: ООО «Новое знание», 2004

2. В.К.Мюллер. Большой англо-русский словарь. Рипол Классик, 2005.

3. Англо-русский словарь. – Оксфорд 2006

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, чтение и перевод текстов, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка владения иностранным языком с использованием текстов разных стилей с полным и точным пониманием; умения вести диалог в ситуациях официального общения в профессиональной сфере.

Экспертная оценка знаний в виде понимания языкового материала в устных и письменных видах профессиональной речевой деятельности на английском языке.

Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Введение в специальность»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с вариативной частью ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Введение в специальность» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Козловской Л.В., к.п.н., Заслуженным учителем РФ, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **66** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **44** часа,

самостоятельной работы обучающегося – **22** часа.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь представление:

- о национальной кухне как части культуры народа

уметь:

- анализировать организацию услуг в рамках специальности.
- оказывать услуги потребителям в рамках выбранной специальности
- применять на практике нормативные документы по выбранной специальности;

знать:

- основные этапы возникновения системы массового питания в России и за рубежом;
- виды ресторанов;
- основные подходы к созданию предприятий питания;
- понятие о деятельности служб ресторана;
- виды обслуживания посетителей;
- требования к обслуживанию туристских групп;

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

Дополнительная:

1 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015,2017

2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – Москва : Издательский центр «Форум» - ИНФРА-М, 2018.

3. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования /. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.

4. Счисленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы .

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка понимания значимости профессии в процессе выполнения презентаций

Экспертная оценка владением стандартами обслуживания гостей в предприятии общественного питания

Экспертная оценка знаний международной и принятой в РФ классификации системы питания; функционирования предприятий общественного питания, имеющих различную организационную структуру управления

Итоговая аттестация по дисциплине – защита презентаций

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с вариативной частью ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Молокоедовой Н.А., Почетным работником СПО, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **123** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**82** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**41** час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;

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

знать: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, общие правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;

- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. - ISBN 978-5-4475-4803-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>

Дополнительная:

1. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М: Издательский центр «Академия», 2015, 2017.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. – М: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М: Издательский центр «Академия», 2014.
4. [Проектирование предприятий общественного питания: практикум](#) СПО /Васюкова А. Т.-ИТК «Дашков и К°», 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы .

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка правильного обоснования выбора применяемого технологического оборудования при организации рабочих мест; владение способами эксплуатации технологического оборудования;

Экспертная оценка знаний видов, назначения и устройства механического, теплового и холодильного оборудования, оборудования для раздачи пищи, технического оснащения вспомогательных помещений

Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Эстетика и дизайн в оформлении блюд**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с вариативной частью ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Эстетика и дизайн в оформлении блюд» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Беловым О.А, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

самостоятельной работы обучающегося -**25** часов.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать основные понятия эстетики для обеспечения успеха предприятия;
- создавать композиции макетов и эскизы блюд;
- применять полученные знания при оформлении блюд и кулинарных изделий;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- владеть основами карвинга;
- владеть приемами изготовления украшений из мастики, шоколада и других отделочных материалов;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

знать:

- понятие эстетики, категории эстетики, способы ее выражения;
- основные законы композиции; законы восприятия цвета;
- роль дизайна в формировании кулинарной продукции;
- современные требования, предъявляемые к оформлению и отпуску блюд и кулинарных изделий.
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- основы карвинга.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

Дополнительная:

1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие/авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29808-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка. Учебник. – М.: Академия, 2014.
2. Линн Уотерсон. Искусство украшать. Пер. с англ. – М.: ООО «И.М.П.», 2011.
3. Людек Прохазка. Украшения из овощей для праздничного стола. – М.: Арт-Родник, 2009
4. С.С. Козин. Украшения из овощей и фруктов.- М.: ИД «Контэнт», 2010.
5. О.А. Белов. Искусство карвинга.М.: Издательство «Э», 2016

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка владением современной техникой создания композиций; владением приемами карвинга, созданием композиций из овощей и фруктов.

Экспертная оценка знаний основ карвинга; характеристики сырья для приготовления украшений: мастики, шоколада, карамели; ассортимента овощей, фруктов и цветов;

Итоговая аттестация по дисциплине – выполнение творческой работы

Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Безопасность жизнедеятельности»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с вариативной частью ФГОС по специальности СПО: **19..02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ профессором Манько Н.П., д.в.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **100** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-68** часов,

самостоятельной работы обучающегося **-32** часа.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и 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.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Л.Л.Никифоров, В.В.Персиянов. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 494 с.

: граф., табл., схем., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01354-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452583>

2. Опасности техногенного характера и защита от них : учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет» ; сост. Т.Ю. Денщикова. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 141 с. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459185>

3. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них : учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет» ; авт.-сост. Т.Ю. Денщикова, Е.В. Макарова и др. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 364 с. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457894>

Дополнительная:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для СПО. – М., Академия, 2015, 2017

2. Назарова Е.Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. – М., Академия, 2013.

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Экспертная оценка умений в виде проектирования модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных зонах; владения способами оказания первой помощи пострадавшим.

Экспертная оценка знаний основных задач государственных служб по защите населения территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; знаний о составе и предназначении Вооруженных Сил Российской Федерации демонстрация понимания основных прав и обязанностей граждан во время прохождения военной службы по призыву и контракту, пребывания в запасе; понимание места и роли специалиста при исполнении обязанностей военной службы.

Итоговая аттестация по дисциплине – зачет

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 01 **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Беловым О.А, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –111 часов;

самостоятельной работы обучающегося –55 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса, подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной

печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

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

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

- проводить расчеты по формулам;

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

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

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной, 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 пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек и ягнят, молочных поросят, 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;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса , рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде,

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3.Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. 2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Дополнительная:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. – М.: Академия, 2014, 2015
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум. Учебник. – М.: Академия, 2014, 2016
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 01. «Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине – квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания. При оценке знаний обучающегося по ПМ 01 необходимо использование требований молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 02 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Беловым О.А, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 390 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –188 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часа

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложных холодных блюда соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, в т.ч. итальянской кухни;

-приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в т.ч. итальянской кухни;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- готовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. итальянской кухни;

- готовить сложные холодные соусы, в т.ч. итальянской кухни;

-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;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов, в т.ч. итальянской кухни;

-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, в т.ч. итальянской кухни;

-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 режим, 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, в т.ч. итальянских ;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;

-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие/авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова_ Ростов-на-Дону: Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Дополнительная:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 2017
3. Семичева Г.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей , видов и форм обслуживания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. 10. Кухни народов мира. Итальянская кухня. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2010.
4. Пеллегрини Артузи. Наука о питании и искусстве приготовления вкусной еды. – М.: CASA EDITRICE, 2011

5. Джулия дель Конто. Паста. Спагетти, каннеллони, тальятелле. – М.: Эксмо, 2007.

6. Федотова И.Ю. Итальянское меню. – М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 02. «Технология приготовления полуфабрикатов сложной холодной кулинарной продукции».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, выполнения всех практических работ, освоение современных технологий приготовления национальных блюд итальянской кухни, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине – квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания. При оценке знаний обучающегося по ПМ 02 необходимо использование требований молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 03 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Субботиной Е.В, к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 482 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы,

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, *в т.ч. итальянской кухни;*

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, *в т.ч. итальянской кухни*;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов, *в т.ч. итальянской кухни*;

-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 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;
- правила соусной композиции сложных горячих итальянских соусов;
- 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;
- итальянские гарниры, заправки и соусы для горячих сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

квалификации.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

2. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

3. . Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

4. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум. – М.: Академия, 2014, 2017

2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник. – М.: Академия, 2014.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. – М.: Академия, 2014

4. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий. Учебное пособие. – М.: Академия, 2014.

5. Качурина Т.А., Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2014.

7. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М.: Академия, 2015.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - М.: Академия, 2014.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник. - М.: Академия, 2014
10. Пеллегрини Артузи. Наука о питании и искусстве приготовления вкусной еды. – М.: CASA EDITRICE, 2011
11. Джулия дель Конто. Паста. Спагетти, каннеллони, тальятелле. – М.: Эксмо, 2007.
12. Федотова И.Ю. Итальянское меню. – М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 03. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, освоение современных приемов приготовления национальных блюд итальянской кухни, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы, а также курсовой работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, в т.ч. по приготовлению блюд итальянской кухни, самостоятельной работы, защита курсовой работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине – квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания. При оценке знаний обучающегося по ПМ 03 необходимо использование требований молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Субботиной Е.В, к.т.н, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 474 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 122 часа

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

-определять режимы выпечки, реализации и 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.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

квалификации.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29808-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>

2. Шапкарина А. И., Минаева С. В., Янпольская Н. А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

2. Кондитерское дело. Практикум: учебное пособие /Размыслович Г. П., Якубовская С. - РИПО, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь в 2-х ч. – М.: Академия, 2014.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник. – М.: Академия, 2014, 2017

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты. Учебное пособие. – М.: Академия, 2014

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014.

5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014.

6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник. – М.: Академия, 2014.

7. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. . – М.: Академия, 2015, 2016, 2017

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 04 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 03 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - Техническое описание «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 05 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Субботиной Е.В, к.т.н, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов, в т.ч. итальянских;
- 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, в т.ч. итальянских;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

-классификацию итальянских сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию сложных холодных и горячих итальянских десертов;

- условия хранения и требования к качеству различных видов холодных и горячих десертов, используемых в итальянской кулинарии;

-технологию приготовления итальянских сложных холодных и горячих десертов;

-варианты сервировки, оформления и способы подачи итальянских сложных холодных и горячих десертов и сыра в соответствии с итальянскими традициями

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018 - (Среднее профессиональное образование) [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

Дополнительная:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2014
4. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник. – М: Кнорус, 2018.
5. Кухни народов мира. Комсомольская правда. DirectMEDIA
6. Кухни народов мира. Итальянская кухня. – М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2010.
7. Пеллегрини Артузи. Наука о питании и искусство приготовления вкусной еды. – М.: CASA EDITRICE, 2011
8. Джулия дель Конто. Паста. Спагетти, каннеллони, тальятелле. – М.: Эксмо, 2007.
9. Федотова И.Ю. Итальянское меню. – М.: Ресторанные ведомости, 2012.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 05 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы, освоение приемов приготовления национальных блюд итальянской кухни.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 05 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - Техническое описание «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook».

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» разработана группой преподавателей Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Козловской Л.В., директором колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, доцентом, к.п.н., Заслуженным учителем РФ; Молокоедовой Н.А., главным специалистом по практикам колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетным работником СПО; Табенкиной Т.М., зам.директора по УМР колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ; Тобольской Е.В., педагогом-психологом Лицея 1451; Сивченко С.В., преподавателем колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, к.т.н.; Карпушиной Н.В., преподавателем РМАТ, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 708 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 448 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 224 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 36 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Управление персоналом : учебное пособие / Г.И.Михайлина, Л.В.Матраева, Д.Л.Михайлин, А.В.Беляк. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 280 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01749-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453363>
2. Семиглазов В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие - Томск: ТУСУР, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
3. Организация и технология документационного обеспечения управления : электронное учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», Институт истории, государственного управления и международных отношений и др. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2017. - 478 с. - Библиогр. в кнБиблиогр.: с. . - ISBN 978-5-8353-2149-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481592>
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
5. Мухина, И.А. Экономика организации (предприятия) : учебное пособие / И.А. Мухина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 320 с. - Библиогр.: с. 293-295. - ISBN 978-5-9765-0684-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103810>

Дополнительная:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2015, 2016
2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета. Учебник. – М.: Издательский центр «Кнорус», 2019.
3. Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 06 «Управление структурным подразделением организации»

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

По разделу «Организация работы производства предприятия» - курсовая работа;

По разделу «Планирование работы структурного подразделения» - тестирование, защита практического задания;

По разделу «Организация работы с документами» - выполнение практических заданий с использованием пособия;

По разделу «Организация работы с учетно-отчетной документацией» - выполнение практических работ по заполнению бланков учетно-отчетной документации;

По разделу «Управление структурным подразделением» - контрольная работа

По разделу «Организация работы маркетинговой службы предприятия» - тестирование

По разделу «Психология и этика деловых отношений» - собеседование

По разделу «Организация обслуживания на предприятиях питания» - тестирование

По разделу «Трудовые отношения работников и работодателей» - решение ситуационных задач.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Используемые технологии: В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – выполнение и защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы, выполнения курсовой работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является квалификационный экзамен в форме защиты курсовой работы.

Аннотация

к рабочей программе по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования и переподготовки кадров индустрии питания по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» в рамках специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар. Кондитер)» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ главным специалистом по практикам Н.А. Молокоедовой, Почетным работником СПО, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 257 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- обрабатывать, нарезать (вручную и механическим способом) и формовать полуфабрикаты из различных видов овощей и грибов, рыбы, мяса, птицы
- готовить, оформлять и отпускать простые и основные супы, соусы, гарниры, основные блюда из рыбы, мяса, фарша, птицы
- готовить, оформлять и отпускать салаты, бутерброды, гастрономические продукты порциями, простые холодные блюда и закуски
- готовить, оформлять и отпускать холодные и горячие сладкие блюда. Напитки
- готовить, оформлять и отпускать простые хлебобулочные изделия, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

ПК 7.1. Осуществлять механическую кулинарную обработку сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, хлеба, основных мучных кондитерских изделий.

Информационное обеспечение обучения.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>
2. Справочник повара: учебное пособие /Васюкова А. Т.- ИТК «Дашков и К°», 2016 [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

1. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М: Академия, 2014
2. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. – М: Академия, 2014
- 3 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. – М:Академия, 2014
4. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4-х частях. – М: Академия, 2014.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь, ч. 1- 4. – М: Академия, 2016.
- 7 Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М: Академия, 2014
8. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь. – М: Академия, 2014
9. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М: Академия, 2014

Основной целью оценки практического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 07 «Технология приготовления основной кулинарной продукции»

Оценка практического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольной работы, а также выполнения всех практических работ, самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики). Целью аттестации студента по результатам производственной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Требования к уровню подготовки обучающихся: основное общее / среднее общее образование.

Методы и формы оценки результатов освоения.

Итоговая аттестация по дисциплине

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включает практическое задание на изготовление продукции. При оценке умений обучающихся по ПМ 07 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» - технические описания компетенций «Поварское дело/34 Cooking».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и присвоение квалификации «повар» и «кондитер».