

## ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Русский язык»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля .

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017) с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

**Количество часов** на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 117 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 39 часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о роли языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться в различных формах и на разные темы;
- об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- о русском языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования

**уметь:**

- относиться к русскому языку как носителю культуры, как государственному языку Российской Федерации, языку межнационального общения народов России;
- владеть навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- свободно использовать словарный запас,
- владеть русским литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета;

**знать:**

- содержание произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурное и нравственно-ценностное влияние на формирование национальной и мировой культуры;
- тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

## Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Скобликова, Е.С. Современный русский язык: синтаксис простого предложения (теоретический курс) : учебное пособие / Е.С.Скобликова. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2018. - 321 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-89349-912-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364365>
2. Скобликова, Е.С. Современный русский язык: синтаксис сложного предложения (теоретический курс) : учебное пособие / Е.С.Скобликова. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2018. - 264 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-89349-716-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364251>

## Дополнительная:

1. Антонова Е.С., Русский язык и литература. Русский язык.. Учебник - М.: Академия, 2017.
2. Словарь трудностей русского языка (сост. Ушакова С.А.). – М.: РИПОЛ Классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017
3. Орфографический словарь (сост. Спиридонова Т.А.) – М.: РИПОЛ Классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017

## Интернет-ресурсы:

<http://www.rvb.ru>;

<http://lib.ru>;

<http://vavilon.ru>;

<http://lit.lseptember.ru/index.php>.

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) - "Библиотека Гумер" - книги и статьи по гуманитарным наукам;

[www.gramota.ru/](http://www.gramota.ru/)- Справочно-информационный портал – русский язык для всех.

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентностного подхода, используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий - групповые дискуссии, написание эссе с последующим разбором, просмотр учебных программ и т.п. - 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 умений в форме правильности употребления языковых единиц, видов чтения текстов, написания диктантов, изложений, сочинений.

Экспертная оценка формирования знаний производится в форме используемых на занятиях норм русского языка, речевого контроля на занятиях.

**Итоговая аттестация по дисциплине** – экзамен в форме изложения.

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Литература»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля .

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017) с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

**Количество часов** на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 175 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 58 часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

- об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

**уметь:**

- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества

писателя в процессе анализа художественного произведения;

- выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владеть навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- свободно использовать словарный запас;

- владеть русским литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами русского речевого этикета;

- писать тексты по различным темам на русском языке и по изученной проблематике, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся;

- проявлять устойчивый интерес к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; к российскому литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры; сформированность чувства причастности к российским свершениям, традициям и осознание исторической преемственности поколений;

**знать:**

- содержание произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурное и нравственно-ценностное влияние на формирование национальной и мировой культуры;

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основная:

**ЭБС: Университетская библиотека.**

1. Русская литература XIX века. 1850-1870 : учебное пособие / ред. Л.П. Кременцова, С.А. Джанумова. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 287 с. - ISBN 978-5-89349-871-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103802>

2. История русской литературы XX - начала XXI : в 3 ч / сост. В.И. Коровин ; под ред. В.И. Коровина. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - Ч. 1 - 3. 1991–2010-е годы. - 288 с. - ISBN 978-5-691-02032-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56584>

3. Зарубежная литература XX века: практические занятия /редактор Кабанова И.В. – изд. Флинта, 2017.

4. Русская литература серебряного века. Поэтика символизма: учебное пособие. Минералова И.Г. – изд. Флинта, 2017.

Дополнительная:

1. Обернихина Г.А. Русский язык и литература в 2-х ч. - М.: Академия, 2017
2. Словарь синонимов (сост. Петрова М.В.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.
3. Словарь иностранных слов (сост. Петрова М.В.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.
4. Словарь фразеологизмов (сост. Котова М.А.) – М.: РИПОЛ классик; СПб.: ООО Издательство «Пальмира», 2017.
5. Нечепуренко, М.Ю. Шедевры мировой литературы : учебное пособие / М.Ю.Нечепуренко, Ю.В.Привалова, О.Г.Мельник ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Южный федеральный университет, Инженерно-технологическая академия. - Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2015. - 111 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9275-1868-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461983>
6. 1. Русские поэты XIX века : хрестоматия / авт. вступ. ст. Л.П. Кременцов ; под ред. Л.П. Кременцова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2016. - 528 с. - ISBN 978-5-89349-563-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364183>
7. Фокин, А.А. Русская литература XX века. Первая половина : учебное пособие / А.А.Фокин, Н.В.Протасова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2014. - 215 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457272>

Интернет-ресурсы:

<http://www.rvb.ru>;

<http://lib.ru>;

<http://vavilon.ru>;

<http://www.litera.ru>

<http://lit.lseptember.ru/index.php>.

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) - "Библиотека Гумер" - книги и статьи по гуманитарным наукам;

[www.gramota.ru/](http://www.gramota.ru/)- Справочно-информационный портал – русский язык для всех.

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентностного подхода, используются в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий - групповые дискуссии, написание эссе с последующим разбором, просмотр

спектаклей по классическим произведениям и т.п. - 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 соотношения художественной литературы с общественной жизнью и культурой

Экспертная оценка формирования умений в форме речевого контроля на занятиях, раскрытия конкретно-исторического и общечеловеческого содержания изученных литературных произведений.

Экспертная оценка формирования знаний производится в форме воспроизведения содержания литературного произведения.

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет в форме изложения.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Иностранный язык» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

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 - **176** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **59** часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о роли языка в жизни человека, общества, государства;

- о ценностях национальной и мировой культуры через изучение иностранного языка;

#### **уметь:**

- владеть коммуникативной иноязычной компетенцией, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владеть знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка;

- строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике

- владеть пороговым уровнем владения иностранным языком, позволяющим выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого



иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**знать:**

- основные правила грамматики английского языка;

- основные правила построения предложений;

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. М: Проспект, 2015. ЭБС-Университетская библиотека.

Дополнительная:

1. [Безкорвайная 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](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)
5. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)
6. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
7. [www.bbc.co.uk/iplayer](http://www.bbc.co.uk/iplayer)
8. [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
9. [www.videojug.com](http://www.videojug.com)
10. [www.nationalgeographic.co.uk/video](http://www.nationalgeographic.co.uk/video)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий - ролевые игры, дискуссии, аудирование и т.п. - 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 роли языка в жизни человека, общества, государства; о ценностях национальной и мировой культуры через изучение

иностранного языка;

Экспертная оценка формирования умений в форме представления презентаций на профессиональные темы при выполнении самостоятельной работы, умения пользоваться профессиональными словарями, наблюдения на практических занятиях точности применения грамматических конструкций и темпа перевода, работ по составлению диалогов и монологов; интерпретации и анализа качества результатов письменных заданий: диктантов, тестирования

Экспертная оценка формирования знаний при проведении речевых разминок, наблюдение освоенности лексического минимума при дискуссиях

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет в форме контрольной работы по вариантам.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Математика и информатика» дисциплины «Математика» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017).

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 учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час,

из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа;

самостоятельной работы обучающегося -117 часов;

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

**Целью** изучения математики является: получение обучающимися необходимых знаний и приобретение практических умений в области математики, усвоения внутрипредметных и межпредметных связей с физикой, информатикой, экономикой.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **иметь представление:**

- о социальных, культурных и исторических факторах становления математики
- о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;
- о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

**уметь:**

- владеть методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

- распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- применять полученные знания при решении различных задач;

**знать:**

- основные понятия, идеи и методы математического анализа;

- основы логического, алгоритмического и математического мышления

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Балдин, К.В. Математика : учебное пособие / К.В.Балдин, В.Н.Башлыков, А.В.Рукоусев. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 543 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00980-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114423>

2. Степаненко, Е.В. Математика. Основной курс : учебное пособие / Е.В.Степаненко, И.Т.Степаненко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. - 252 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-8265-1412-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=444660>

Дополнительная:

1. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Учебник для студентов СПО.- М.: Академия, 2015

2. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Сборник задач профильной направленности, М: Издательский центр «Академия», 2017

3. Осипенко, С.А. Алгебра. Многочлены : учебно-методическое пособие / С.А.Осипенко. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 74 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-3910-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=456770>

Интернет-ресурсы:

1. <http://reshuege.ru/>
2. <http://egetestonline.ru/>
3. <http://www.alleng.ru/>
4. <http://live.mephist.ru/>
5. <http://www3.ege.edu.ru/>
6. <http://vsereshenia.ru/>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий - индивидуальные и фронтальные опросы, письменные работы и т.п. - 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 математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;

Экспертная оценка формирования умений в форме решения тестов, задач при аудиторной и внеаудиторной деятельности; выполнения контрольной работы, на экзамене.

Экспертная оценка знаний при выполнении самостоятельной работы

**Итоговая аттестация по дисциплине – письменный экзамен**

## **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «История»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части «История» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

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 - **176** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **59** часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- о мировоззренческой, ценностно-смысловой сфере, российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;
- о целостности всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

#### **знать:**

- об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире

## **уметь:**

- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.
- критически оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук
- обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников

## **Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

### **ЭБС «Университетская библиотека»:**

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. История России : учебник / ред. Г.Б. Поляк. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 687 с. : ил. - (Cogito ergo sum). - ISBN 978-5-238-01639-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru>

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

### **Интернет-ресурсы (электронные издания)**

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

<http://closelook.narod.ru/>

<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>

<http://dynastie.narod.ru/>

<http://www.history standart.edu.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – проектная деятельность, дискуссии, анализ информации, эссе и т.п. - 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 взаимосвязи поликультурности и прогресса во всех сферах человеческой жизни;

Экспертная оценка формирования умений в виде оценки геополитической ситуации в начале 21 века, определении роли ведущих стран в создании текущей ситуации и роли России в многополярном мире.

Экспертная оценка знаний при демонстрации аргументированности и понимании основных концепций исторического развития общества, авторов данных концепций, причин их возникновения; ориентации в хронологии исторических событий, характеристики этапов исторического развития России по отдельным признакам

**Итоговая аттестация по дисциплине** – устный экзамен



## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части «Физическая культура» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

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.).

### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **176** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**117** часов, самостоятельной работы обучающегося -**59** часов

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*иметь представление:*

- о навыках здорового образа жизни;

*уметь:*

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);  
(в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645)

- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных

с учебной и производственной деятельностью;

- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

*знать:*

- нормы ГТО;

- современные технологии укрепления и сохранения здоровья;

- способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств

### **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 молодёжной 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 выполнения контрольных нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом "Готов к труду и обороне" (ГТО) при соответствующей тренировке, с учетом возраста, состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; отсутствие вредных привычек

Экспертная оценка знаний оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни при написании рефератов, тестировании

**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.

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Основы безопасности жизнедеятельности**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части «Основы безопасности жизнедеятельности» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Манько Н.П, д.в.н., полковником запаса, 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 - **117** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **39** часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**  
**иметь представление:**

- о рисках и угрозах современного мира;
- о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

**уметь:**

- владеть умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;
- действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях
  - предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
  - применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
  - оказывать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**знать:**

- правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- основы государственной системы, российского законодательства, направленные на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- классификацию распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- основы обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- основные виды военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- факторы, пагубно влияющие на здоровье человека (курения, пьянства и т.д.);
- основы медицинских знаний и приемы оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. 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>

2. 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.

3. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. - Изд. 9-е. - Ростов-на-Дону : Издательство «Феникс», 2014. - 416 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-21938-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=256257>

Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. **(находятся в сети Интернет в свободном доступе «Консультант+)**

Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2003.

Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005.

Конституция Российской Федерации (действующая редакция).

**Используемые технологии:** тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы, изучение Присяги, отработка строевых приемов, отработка способов наложения повязок, использование электронного стрелкового тира.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений об основных составляющих здорового образа жизни и их влияния на жизнь человека; отказ от вредных привычек

Экспертная оценка формирования умений владения способами использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, владения способами оказания первой помощи пострадавшим;

Экспертная оценка формирования знаний о потенциальных опасных ситуациях природного, техногенного и социального происхождения, характерных для региона проживания, понимание основных задач государственных служб по защите населения территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, предназначения, структуры и задач гражданской обороны, прогнозирование последствий своего поведения для предотвращения возникновения опасных ситуаций, владение основами российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан.

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения астрономии в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательные программы среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля .

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Естествознание» дисциплины «Астрономия» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г), рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Астрономия» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Плаксиным Ю.М, д.т.н., Почетным работником ВПО, 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:

#### **иметь представление:**

- о строении Солнечной системы; об эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

#### **знать:**

-сущность наблюдаемых во Вселенной явлений;

- основополагающие астрономические понятия, теории, законы;



- роль отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области

**уметь:**

- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- владеть навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Солнечная система / А.А. Бережной, В.В. Бусарев, Л.В. Ксанфомалити и др. ; ред.-сост. В.Г. Сурдин. - 2-е изд., перераб. - Москва : Физматлит, 2017. - 458 с. : ил. - (Астрономия и астрофизика). - Библиогр.: с. 444-445. - ISBN 978-5-9221-1722-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485511>

2. Чаругин В.М. Астрономия. Учебное пособие 10-11 класс. Базовый уровень. М: Просвещение, 2017

**Интернет-ресурсы**

<http://www.college.ru/> - первый в России образовательный Internet-портал, включающий обучение школьников (математика, физика, астрономия, химия, биология и другие предметы) и курсы для профессионального образования.

<http://all.edu.ru/> - Все образование Интернета

[http:// www.astronet.ru](http://www.astronet.ru);

[http:// www.sai.msu.ru](http://www.sai.msu.ru);

[http:// www.izmiran.ru](http://www.izmiran.ru);

[http:// www.sai.msu.ru/EAAS](http://www.sai.msu.ru/EAAS);

<http://www.myastronomy.ru>;

[http:// www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru)

**Используемые технологии:** тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы, наблюдения в телескоп.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формирования естественнонаучной картины мира.

Экспертная оценка формирования умений читать карту звездного неба, находить основные созвездия на карте и небосводе;

Экспертная оценка формирования знаний об устройстве окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Математика и информатика» дисциплины «Информатика» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Информатика» 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 - 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -78 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

- о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

- об этических аспектах информационных технологий; осознании ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем,

распространение информации;

- о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

- об основах правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

**знать:**

- основные конструкции программирования;

- стандартные приемы написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ

- требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

**уметь:**

- владеть навыками алгоритмического мышления, формально описывать алгоритмы;

- владеть умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;

- анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

- использовать готовых прикладные компьютерные программы по выбранной специализации;

- владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;

- соблюдать требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Грошев, А.С. Информатика : лабораторный практикум / А.С.Грошев. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 159 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-5063-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428590>

2. Бедердинова, О.И. Информационные технологии общего назначения : учебное пособие / О.И.Бедердинова, Ю.А.Водовозова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования Северный (Арктический) федеральный университет им. М.В. Ломоносова. - Архангельск : САФУ, 2015. - 84 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-261-01077-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436288>

Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" (с изменениями и дополнениями от 18.06.2017 [N 127-ФЗ](#), от 01.07.2017 [N 156-ФЗ](#), от 29.07.2017 [N 241-ФЗ](#), от 29.07.2017 [N 276-ФЗ](#), от 29.07.2017 [N 278-ФЗ](#), от 25.11.2017 [N 327-ФЗ](#), от 31.12.2017 [N](#)

Дополнительная:

1. [Цветкова М.С.](#), [Хлобыстова И. Ю.](#) [Информатика](#). – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Информатика : учебное пособие / Новосибирский государственный аграрный университет, Агрономический факультет ; сост. С.Х. Вышегуров, И.И. Некрасова. - Новосибирск : ИЦ «Золотой колос», 2014. - 105 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278162>

***Интернет – ресурсы:***

1. Электронный журнал «Информатика и информационные технологии в образовании». Форма доступа: <http://www.rusedu.info/>
2. Информатика и ИКТ. Форма доступа: <http://ru.wikipedia.org/w/index.php>
3. Информационно-образовательный портал для учителя информатики и ИКТ. Форма доступа: <http://www.klyaksa.net/>
4. Методическая копилка учителя информатики. Форма доступа: <http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-4-4.html>

**Используемые технологии:** тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, подготовка презентаций.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений об информационном обществе, информационной культуре.

Экспертная оценка формирования умений поиска информации с использованием системного прикладного программного обеспечения, создания информационных объектов сложной структуры.

Экспертная оценка формирования знаний основных типов информационных моделей (табличных, иерархических, сетевых).

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» предназначена для изучения информатики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Естественные науки» дисциплины «Физика» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Физика» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Плаксиным Ю.М., д.т.н., Почетным работником ВПО, 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 – **175** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**117** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**58** часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о роли и месте физики в современной научной картине мира;

- о роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

#### **уметь:**

- пользоваться физической терминологией и символикой;

- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;

- обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

- решать физические задачи;
- применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- вырабатывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

**знать:**

- физическую сущность наблюдаемых во Вселенной явлений;
- основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории.

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Фирсов А.В. Физика. М., «Академия», 2017

Дополнительная:

1. Сивухин, Д.В. Общий курс физики : учебное пособие : в 5 т. / Д.В.Сивухин. - Изд. 6-е, стер. - Москва : Физматлит, 2014. - Т. 1.-5 . - 560 с. : ил. - ISBN 978-5-9221-1513-1. - ISBN 978-5-9221-1512-4 (Т. I) ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275610>

**Интернет-ресурсы**

<http://fcior.edu.ru>

[distolymp2.spbu.ru](http://distolymp2.spbu.ru)

информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

**Используемые технологии:** тестирование, защита лабораторных и практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, решение задач.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о единстве живой и неживой природы, физических явлений при решении практических задач.

Экспертная оценка формирования умений объяснять смыслы физических понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения и пр.

Экспертная оценка формирования знаний физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия и пр.

**Итоговая аттестация по дисциплине:** экзамен.

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Химия»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Естественные науки» дисциплины «Химия» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Химия» 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 - 117 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -78 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен иметь представление:**

- о месте химии в современной научной картине мира;
- о роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

#### **уметь:**

- пользоваться химической терминологией и символикой;
- владеть основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;
- обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;
- применять методы познания при решении практических задач;
- давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и



уравнениям;

- владеть правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- вырабатывать собственную позицию по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**знать:**

- основополагающие химические понятия, теории, законы и закономерности

### **Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

#### **ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Маршалкин, М.Ф. Химия : учебное пособие / М.Ф. Маршалкин, И.С. Григорян, Д.Н. Ковалев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 228 с. : ил. - Библиогр.: с. 220. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457440>

Дополнительная:

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профиля. – М., «Академия», 2015.
2. Ерохин Ю.М. Химия: задачи и упражнения. – М: Издательский центр «Академия», 2014

### **Интернет-ресурсы**

<http://www.college.ru/> - первый в России образовательный Internet-портал, включающий обучение школьников (математика, физика, астрономия, химия, биология и другие предметы) и курсы для профессионального образования.

<http://www.chem.msu.su/> - портал химического образования России

Электронная библиотека по химии

<http://www.chem.msu.su/rus/elibrary/>

Мир химии

<http://www.chemistry.narod.ru/>

Открытый колледж: химия

<http://www.chemistry.ru>

Органическая химия

<http://formula44.narod.ru/>

Электронный справочник "Химия для всех"

<http://www.informika.ru/text/database/chemy/START.html>

Химия. Образовательный сайт для школьников

<http://www.hemi.nsu.ru>

Тесты по химии

<http://www.tl.ru/~gimn13/docs/ximia/himtest.htm>

Расчетные задачи по химии

<http://lyceum1.ssu.runnet.ru/~vdovina/sod.html>

**Используемые технологии:** тестирование, защита лабораторных и практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, подготовка докладов.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о связи химии с другими естественными науками; обоснованное понимание вклада химических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира

Экспертная оценка формирования умений проведения химического эксперимента, решения химических задач.

Экспертная оценка формирования знаний о зависимости свойств неорганических веществ от их состава и строения, зависимости скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения молекулы

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.

## Аннотация

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования в части «Обществознание» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.), Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Обществознание» 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 **161** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **107** часов

самостоятельной работы обучающегося **54** часа.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;
- о роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире;
- о целостном спектре природных, экономических, социальных реалий;
- об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- о методах познания социальных явлений и процессов;

- об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

**знать:**

- законы развития общества как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- базовый понятийный аппарат социальных наук;
- основы административного, гражданского, трудового, уголовного права

**уметь:**

- критически мыслить, анализировать, оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук;
  - обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников;
  - выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
  - искать информацию в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.
- ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

**Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

**ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Громакова, В.Г. Обществознание : учебное пособие / В.Г.Громакова, И.Н.Савченкова, М.А.Васьков ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет, Институт социологии и регионоведения, Центр по работе с иностранными обучающимися. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. - Модуль 1. Социология. - 90 с. : табл. - ISBN 978-5-9275-2176-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461904>
2. 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>

Дополнительная:

1. Горелов А. А. , Горелова Т.А.Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

3. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
4. [www.president.kremlin.ru](http://www.president.kremlin.ru)
5. [www.government.ru](http://www.government.ru)
6. [www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru)
7. [www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru)
8. 9. [www.akdi.ru/pravo/akdi.php](http://www.akdi.ru/pravo/akdi.php)
10. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)

**Используемые технологии:** 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 об уровнях человеческого бытия и способах их формирования; о возможностях человеческого познания, его формах и их функциях, способность отличать научное познание от обыденного; о состоянии различных форм культуры в современной России.

Экспертная оценка формирования умений характеризовать различные виды общественных отношений (производственных, политических, межнациональных, социальных); характеризовать проявления различных видов деятельности и приводить собственные примеры; раскрывать роль рынка как особого института, организующего социально-экономическую систему общества, объективно оценивает роль России в условиях рыночных отношений.

Экспертная оценка формирования знаний об основных признаках общества, элементов его структуры, основных сферах общества и их ключевые понятия, основных видах деятельности,; о нравственно-правовых основы экономических отношений. владение ключевыми понятиями в правовой сфере: источники права, правовые акты, публичное и частное право, правоотношения, правонарушения, юридическая ответственность, правовая культура

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.

## **Аннотация**

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения химии в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части предметной области «Естественные науки» дисциплины «Биология» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.), Уточнениями к данным Рекомендациям (ФГАУ ФИРО, протокол № 3 от 25.05.2017), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ФУМО по общему образованию, протокол № 2/16-з от 28. 06.2016 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Биология» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Канапиной 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 - 135 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -90 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 45 часов.

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

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

- владеть основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции;
- пользоваться биологической терминологией и символикой;
- владеть основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- пользоваться биологической информацией, получаемой из разных источников.

- объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- иметь собственную позицию по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
- применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

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

- роль и место биологии в современной научной картине мира;
- роль биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач.
- об экологических ценностях, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде.

### **Информационное обеспечение обучения.**

Основная:

#### **ЭБС «Университетская библиотека»:**

1. Биология с основами экологии : курс лекций / Министерство образования и науки РФ, Кемеровский государственный университет ; авт.-сост. С.В. Шабашева. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2016. - 127 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8353-1913-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481466>
2. Степановских, А.С. Общая экология : учебник / А.С.Степановских. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 687 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00854-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118337>

Дополнительная:

Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М., «Академия», 2014

### **Интернет-ресурсы**

<http://www.college.ru/> - первый в России образовательный Internet-портал, включающий обучение школьников (математика, физика, астрономия, химия, биология и другие предметы) и курсы для профессионального образования.

<http://all.edu.ru/> - Все образование Интернета

**Используемые технологии:** тестирование, защита лабораторных и практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, подготовка докладов.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о единстве живой и неживой природы, родстве живых организмов

Экспертная оценка формирования умений в выборе использования методов исследования объектов природы.

Экспертная оценка формирования знаний о строении и функционировании биологических объектов, объяснение сущности биологических процессов

**Итоговая аттестация по дисциплине:** дифференцированный зачет.



## **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Индивидуальный проект**»

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Индивидуальный учебный проект» предназначена для изучения в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательные программы среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена технического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.).

Рабочая программа по учебной дисциплине «Индивидуальный проект» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Ланцовой И.В., Отличником образования, 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 - **63** часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**42** часа,  
самостоятельной работы обучающегося -**21** час.

### **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.**

### **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:** заслушивание устных сообщений, проверка и защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы, тестирование.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений правильного выбора действий, способов, приемов, помогающих успешно овладевать и профессиональными знаниями и умениями, владение навыками библиографии; демонстрация различных способов представления информации.

Экспертная оценка формирования знаний о логическом мышлении, формулировке и последовательном изложении собственных мыслей; быстроте запоминания, прочности сохранения информации, быстроте и точности воспроизведения информации.

**Итоговая аттестация по дисциплине:** защита индивидуальных проектов.

# 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](http://hphilosophy.ru).

[www.alleg.ru/edu/philos1.htm](http://www.alleg.ru/edu/philos1.htm)

[wikipedia.org/wiki/Философия](http://wikipedia.org/wiki/Философия)

[www.diplom-inet.ru/resursfilos](http://www.diplom-inet.ru/resursfilos)

[gumer.info/](http://gumer.info/) Электронная библиотека Гумер. Философия.

[hphilosophy.ru](http://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](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 компетентного 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 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. 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. [Безкорвайная 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](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)

5. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)
6. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
7. [www.bbc.co.uk/iplayer](http://www.bbc.co.uk/iplayer)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного 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](http://www.gumer.info) - "Библиотека Гумер" - книги и статьи по гуманитарным наукам;

[www.gramota.ru/](http://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:**

3. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики  
<http://sport.minstm.gov.ru>

4. 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., Харитоновна 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 решения 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 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 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<sup>о</sup>», 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<sup>о</sup>» , 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 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 владением методами оценки опасных и вредных производственных факторов; правильное обоснование выбора применяемых приемов труда на территории организации и в производственных помещениях; умений разработкам мероприятий 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 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 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 компетентного 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 компетентного 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:

2. 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 компетентного 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 компетентного 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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 искусствово 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 искусствово 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 еобходимо 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, мелкочтучных 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;

-технологии 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 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 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. Сеницына 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, каннелони, 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 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».