МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
(ВСГУТУ)

Технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор Технологического колледжа

_____ С.Н. Сахаровский

«25» 04 2018 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Профиль подготовки: базовый
Квалификация: техник-технолог
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППССЗ:
На базе среднего общего образования: 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
1.1. Назначение программы и ее основное содержание	3
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	4
1.3. Общая характеристика ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	4
1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ ВСГУТУ	4
1.3.2. Срок освоения ППССЗ	5
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	5
1.3.4. Требования к абитуриенту	5
1.3.5. Основные пользователи ППССЗ	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3. Виды деятельности выпускника	6
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ППССЗ ВСГУТУ	8
4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	10
4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)	10
4.2. Учебный план ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	11
4.3. Учебная и производственная практика	14
4.4. Государственная итоговая аттестация	14
5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ	15
6. Характеристика среды вуза	16
7. Система менеджмента качества подготовки	16
Приложение 1 Учебный план ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**	21
Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	35
Приложение 3. Аннотации к практикам	100
Приложение 4. Аннотация программы государственной итоговой аттестации	103

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1. Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена (далее – **ППССЗ ВСГУТУ**), реализуемая в Технологическом колледже ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой систему учебно-методических документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых (по профилям подготовки) требований на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384**.

Освоение данной ППССЗ ВСГУТУ завершается государственной итоговой аттестацией с присвоением выпускнику квалификации «техник-технолог».

1.1.2. ППССЗ ВСГУТУ по указанной специальности регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО к результатам освоения им данной ППССЗ (в виде приобретенных выпускником компетенций, необходимых в профессиональной деятельности).

1.1.3. ППССЗ ВСГУТУ по данной специальности в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464, включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.4. Регламент по организации периодического обновления данной ППССЗ ВСГУТУ должен предусматривать внесение в нее согласованных изменений и дополнений, признанных целесообразными по результатам их апробации или деятельности коллективов кафедр, колледжа и университета в целом в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации профессорско-преподавательского состава (ППС) обеспечивающих кафедр и колледжа, реализуемой на постоянной планируемой основе с учетом специфики данной ППССЗ;
- совершенствования культурно-образовательной среды колледжа и университета, включающей элементы, позволяющие разрабатывать и реализовывать новые вариативные курсы и модернизировать существующие;
- оптимального использования имеющегося или укрепления ресурсного обеспечения ППССЗ (кадрового, учебно-методического и информационного, материально-технического);
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений и развития самоуправления;
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью на основе их публикаций информаций с оценкой возможностей и достижений колледжа и университета и получения обратной с ними связи (учет и анализ мнений работодателей, отзывов в прессе, выпускников колледжа и др.).

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ ВСГУТУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную базу для разработки ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляют:

1) Федеральные законы:
   - от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2) Приказы Министерства образования и науки Российской Федерации:
   - от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»
   - от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
   - от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
   - от 23.01.2014 № 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
   - от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
3) Устав ВСГУТУ;
4) Положение о Технологическом колледже №П.473.4001.01.5.127-2014

1.3. Общая характеристика ППССЗ ВСГУТУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ ВСГУТУ

Миссия данной ППССЗ ВСГУТУ – поддерживать и развивать традиции Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, являющегося в настоящее время одним из ведущих учебно-научно-культурных центров на Востоке Российской Федерации, активно реализующим инновационную политику в образовательной, научной, производственной, социальной и других сферах, направленную на качественные преобразования в этих областях, устойчивое социально-экономическое развитие Байкальского региона, укрепление международного сотрудничества со странами Азиатско-Тихоокеанского региона.

Цель данной ППССЗ СПО состоит в методическом обеспечении реализации в университете требований ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** как федеральной социальной нормы в образовательной, научной и другой деятельности университета с учетом особенностей его научно-образовательной школы и актуальных потребностей региональной сферы труда в кадрах со средним профессиональным образованием в области сферы обслуживания и общественного питания. Социальная значимость ППССЗ заключается в том, чтобы предоставляемые университетом образовательные услуги, основанные на учебно-методических материалах и документах данной ППССЗ, способствовали развитию у студентов личностных качеств, а также формированию заложенных в ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** общих и профессиональных **компетенций** (см. п. 3 настоящей ППССЗ).

В области воспитания целью данной ППССЗ является дальнейшее развитие существующей воспитательной среды колледжа и университета с помощью комплекса мероприятий, способствующих формированию у обучающихся социально-личностных качеств, направленных на творческую активность, общекультурному росту и социальной мобильности (целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность, самостоятельность, гражданственность, коммуникативность, приверженность этическим ценностям, толерантность, настойчивость в достижении цели и др.).

В области обучения целью ППССЗ является подготовка обучающихся к получению качественного профессионального профильного образования, позволяющего выпускнику по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** успешно работать в избранной сфере деятельности на основе приобретенных в университете компетенций и способностей самостоятельно осваивать и применять новые знания и умения, способствующие его устойчивости на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности нормативный срок освоения ППССЗ по очной форме обучения составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляет:

на базе основного общего образования – 6480 часов за весь период обучения по очной форме и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отведенное на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

1.3.4. Требования к абитуриенту

Прием на обучение по специальности СПО осуществляется в соответствии:

- Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23.01.2014 № 36,
- Правилами приема в Технологический колледж ВСГУТУ, утверждаемыми ежегодно Ученым советом университета.

• Поступающий представляет оригинал документа об образовании и (или) документы об образовании и о квалификации в сроки, установленные образовательной организацией.

• По истечении сроков представления оригиналов документов об образовании и (или) документов об образовании и о квалификации руководителем образовательной организации издается приказ о зачислении лиц, рекомендованных приемной комиссией к зачислению и представивших оригиналы соответствующих документов.

• В случае если численность поступающих, превышает количество мест, образовательная организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации.

1.3.5. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ ВСГУТУ данной специальности являются:

• профессорско-преподавательские коллективы кафедр и колледжа университета, ответственные за качественную разработку и эффективную реализацию ППССЗ в уни-

верситете, а также за обновление ее элементов с учетом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и профилю подготовки;

- студенты, обучающиеся по данному направлению, являющиеся поэтому ответственными за индивидуальное планирование и эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ППССЗ ВСГУТУ;
- администрация и коллективные органы управления колледжем, университетом – дирекция, методическая комиссия, кафедра, научно-методический совет, ректорат и др., отвечающие в пределах своих полномочий за качество подготовки выпускников и формирование (совместно с работниками инфраструктуры) воспитательной среды университета;
- научно-техническая библиотека университета (колледжа, кафедры) как ответственное подразделение, обеспечивающее обучающихся основной и дополнительной научной и учебно-методической литературой, справочно-библиографическими и периодическими изданиями;
- абитуриенты и их родители;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ ВСГУТУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности техника-технолога включает: организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности техника-технолога являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степен готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды деятельности выпускника

Техник-технолог по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по профессии повар.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами деятельности:

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят, молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять и отделывать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность ложных холодных блюд и соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложный горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

Организация процесса приготовления приготовление сложных холодных горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование инвентарь;
- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделывать сложные холодные и горячие десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции.

Организация работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);
- принимать управленческие решения.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения рассматриваемой ППССЗ ВСГУТУ

Выпускник специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** с квалификацией «техник-технолог» в соответствии с целями настоящей ППССЗ ВСГУТУ и вышеприведенными задачами профессиональной деятельности должен обладать соответствующими **компетенциями**, определенными на основе ФГОС СПО (Компетенция – способность выпускника применять приобретенную в результате освоения данной ППССЗ или ее части динамическую совокупность знаний, умений, навыков, способностей, опыта и личностных качеств в решении профессиональных задач по видам профессиональной деятельности).

Полный состав обязательных общих и профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ ВСГУТУ по направлению подготовки **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Полный состав компетенций выпускника

НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОК)	
Код	Краткое содержание/определение и структура компетенции по видам профессиональной деятельности
1	2
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, про-

	являть 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 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.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПК)	
ПК-1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК-1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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 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.

Матрица соответствия приобретаемых студентом компетенций в процессе освоения данной ППССЗ ВСГУТУ и формирующих их составных частей ППССЗ и оценочных средств представлена в приложении 1, как часть Учебного плана (УП приложение 1).

Отнесение к дисциплине соответствующей компетенции ОК или ПК или группы компетенций, приобретаемых студентом в результате ее освоения, является выпиской из ФГОС СПО по данному направлению подготовки и одновременно указанием исполнителям обеспечивающей или выпускающей кафедры, чтобы в разработанной кафедрой компетентностно-ориентированной программе данной дисциплины были указаны технологии ее (их) формирования на лекциях, лабораторных и практических занятиях, в том числе контрольных, в самостоятельной работе студентов, средства и технологии оценки ее (их) сформированности (например, тестирование, контрольные работы, защита отчетов, курсовой работы и т.д.), а также планируемые выходные компоненты базовой структуры знаний («знать», «уметь», «иметь практический опыт» и т.д.), необходимые для освоения последующих(ей) учебных(ой) дисциплин(ы) или для последующей профессиональной деятельности.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса для реализации ППССЗ ВСГУТУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (см. п. 1.1.3 настоящей работы), ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- годовой календарный учебный график (график учебного процесса);
- учебный план подготовки техника-технолога по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**
- рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и практик.

4.1. Календарный учебный график (график учебного процесса)

4.1.1. Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения данной ППССЗ ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика учебная и производственная, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ППССЗ.

4.1.2. Каждый учебный год при очной форме она базе основного общего образования включает (таблица 2):

- 4 учебных курса, каждый из которых, кроме последнего, разбит на два учебных блока (далее – УБ I и УБ II), состоящих из времени на аудиторную и самостоятельную работу студента в семестре (далее – ТО); на экзаменационные сессии (далее – А), нахождение студента на учебной практике (далее - ПУ), нахождение студента на производственной и преддипломной практике (далее – П, ПД), мероприятий по государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) выпускников;
- 34 недели каникулярного времени студентов (К.).

4.1.3. При реализации данной ППССЗ ВСГУТУ календарный график учебного процесса выглядит следующим образом (обозначения элементов учебного процесса соответствующими символами приведены выше):

Таблица 2 – Календарный график учебного процесса для ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

очная форма обучения

Год обучения (курс)	Продолжительность (в неделях) элементов учебного процесса					Всего
	УБ I	**А**	**УБ II**	**А**	**К**	
I	ТО 16 нед	1 нед	ТО 23 нед	1 нед	11 нед	52 нед
II	ТО 16 нед	1 нед	ТО 17 нед ПУ 6 нед	1 нед	11 нед.	52 нед.
III	ТО 16 нед	1 нед	ТО 15 нед ПУ 5 нед П 4 нед	1 нед	10 нед.	52 нед.
IV	ТО 17 нед		П 13 нед ПД 4 нед ГИА 6 нед	1 нед	2 нед.	43 нед.
Всего	65 нед	3 нед	93 нед	4 нед	34 нед	199 нед

4.1.4. В приведенных таблице (2) начало учебных занятий в УБ I каждого года обучения и соответственно этому отсчет начала и окончания каждого элемента учебного процесса – с 1 сентября, а в случае совпадения этого дня с выходным днем (воскресенье), как это имеет место в 2013, 2019 и т.д. годах – со 2 сентября.

4.1.5. Планирование учебного процесса рассматривается как ведущий элемент в системе управления образовательной деятельностью в университете и осуществляется путем составления на основе вышеприведенного календарного графика учебного процесса *графика учебного процесса*, включающего все мероприятия учебного процесса с указанием сроков их проведения (начала и окончания периодов для ТО, А, К, ПУ, П, ПД и ГИА по календарю за соответствующий учебный год).

График учебного процесса утверждается директором колледжа по представлению учебно-методического отдела (УМО). Он способствует информированности студентов об особенностях их обучения в течение предстоящего учебного года и преподавателей для планирования учебного процесса.

4.1.6. В Приложении 1 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в часах), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения:

4.2. Учебный план ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.2.1. Учебный план специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является основным университетским нормативно-методическим документом ППССЗ ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах, колледже), занятых организацией и проведением учеб-

но-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практики, распределения объемов аудиторной учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы студентов, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный Технологическим колледжем и кафедрой «Технология продуктов общественного питания», предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов);
- рациональное распределение учебных курсов и дисциплин (модулей) по соответствующим учебным блокам (УБ) с позиций равномерности учебной работы студентов и их загруженности;
- эффективное использование кадрового и материально - технического потенциала кафедр университета.

4.2.2. Для реализации данной ППССЗ, созданной на основе ФГОС СПО по специальности, разработан *учебный план УП* ППССЗ ВСГУТУ.

4.2.3. В *учебном плане (УП (приложение 1)* представлено распределение учебной работы по учебным периодам (учебным блокам) соответствующего учебного года: перечень дисциплин (модулей) и других элементов ППССЗ, подлежащих освоению в данном УБ, распределение часов по видам аудиторных учебных занятий (лекции, лабораторные и практические занятия) в пределах установленного для каждого элемента ППССЗ количества часов.

УП служит основой для составления рабочих программ учебных дисциплин (модулей, практики) и расписания учебных занятий, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ППССЗ.

4.2.4. При разработке УП были учтены все общие требования, приведенные в соответствующем разделе ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**

4.2.5. ППССЗ ВСГУТУ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в соответствии с п. 6.1 ФГОС СПО предусматривает изучение в установленном университетом объеме следующих учебных циклов (УЦ):

- Общеобразовательная подготовка (объем – 2106 часов);
- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (далее – ОГСЭ);
- Математический и общий естественнонаучный цикл (далее – ЕН);
- Профессиональный цикл (далее – П),

а также учебных разделов:

- Учебная, производственная практика (объем 32 недели);
- Государственная итоговая аттестация (6 недель).

4.2.6. УЦ имеют базовую (обязательную) часть, установленную ФГОС и вариативную часть, устанавливаемую университетом.

4.2.7. В базовых частях УЦ (приложение 1) показан перечень базовых (обязательных) дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПО данной специальности.

4.2.8. Вариативная часть УЦ включает увеличение часов на изучение базовых (обязательных) дисциплин, а также дисциплины, направленные в большинстве своем на профиль подготовки, дающие возможность расширения и/или углубления знаний, умений,

навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяющие обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности в конкретной предметной области по профилю подготовки и/или продолжения профессионального образования в высшем учебном заведении.

4.2.9. Перечень и последовательность изучения дисциплин (модулей) в вариативных частях УЦ в соответствии с проектируемыми результатами освоения настоящей ППССЗ ВСГУТУ сформирован самостоятельно выпускающей кафедрой «Технология продуктов общественного питания» с учетом предложений обеспечивающих кафедр и накопленного опыта подготовки выпускников по данной ППССЗ, а также с учетом региональных особенностей рынка труда и запросов работодателей.

4.2.10. В соответствии с требованиями п. 6.2 ФГОС СПО рассматриваемого направления подготовки обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

4.2.11. Последовательность освоения дисциплин (модулей), предусмотренная УП, основана на их преемственности и определяется логическими связями и зависимостями между ними, которые, в свою очередь, опираются на перечень компетенций (или их компонентов), указанный в разделе 3 настоящей ППССЗ, а также на траекторию и сроки (периоды обучения) их формирования согласно матрицы соответствия, на основе которой разработчики УМКД – учебно-методического комплекса каждой дисциплины (модуля) должны сформулировать конечные результаты обучения в органичной увязке с усваиваемыми знаниями, умениями, навыками и приобретаемыми компетенциями в целом по ППССЗ, что и обязывается требованиями п. 7.1. ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

4.2.12. Трудоемкость учебной работы, необходимая для освоения отдельных дисциплин (модулей), определяется объемом и характером формируемых компетенций, значением каждой дисциплины (модуля) в системе подготовки техника-технолога, объемом курса (дисциплин, модуля), соотношением в нем теоретического материала и практических работ, воспитательными задачами и др.

4.2.13. Аудиторная работа УП предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр) в соответствии с общими требованиями к ним.

4.2.14. В соответствии с утвержденными нормами времени аудиторной работы (см. п.7.4 ФГОС СПО) максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю по очной форме обучения.

4.2.15. На основании УП каждая кафедра, обеспечивающая преподавание соответствующей учебной дисциплины, в рамках выделенных часов должны проводить поточные консультации и другие мероприятия, необходимые для организации СРС (как аудиторной, так и внеаудиторной), а также мероприятия по проведению текущей или итоговой аттестации по дисциплине в пределах предусмотренного в учебном плане времени.

4.2.16. Максимальный объем учебной нагрузки по очной форме получения образования на базе основного общего образования в соответствии с п. 7.3 ФГОС СПО рассчитан из расчета 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ: 120 нед*54 = 6480 часов.

4.2.17. Максимальный объем учебной нагрузки по очной форме получения образования на базе среднего общего образования в соответствии с п. 7.3 ФГОС СПО рассчитан

из расчета 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ: 81 нед*54 = 4374 часов.

4.2.18. При разработке настоящей ППССЗ ВСГУТУ также учтены требования п.7.1 ФГОС СПО, заключающиеся в том, что реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся.

Разработчикам УМК каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации соответствующего вида учебных занятий (Лк, Лб или Пр) с использованием активных и интерактивных форм их проведения, в том числе предусматривать проведение встреч с представителями компаний, организаций, мастер-классов экспертов и специалистов.

4.2.19. Дисциплина **«Физическая культура»** предусматривает еженедельно, при очной форме обучения, 2 часа обязательной аудиторной нагрузки + 2 часа самостоятельной работы студента (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.3 Учебная и производственная практика

В соответствии с п. 7.14 ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** раздел ППССЗ **Б.4 «Учебная и производственная практики»** является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов УЦ Б.1 – УЦ Б.3, вырабатывают навыки и способствуют комплексному формированию заданных в ФГОС СПО общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач Технологический колледж и кафедра ТПОП проводит выбор места проведения практики (базы практики – предприятия, учреждения, организации, лаборатории кафедр университета и др.), обладающего необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и заключает с базой практики договор.

Все мероприятия по организации и проведению практики студентов (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования от 18.04.2013г № 291.

В приложениях в аннотированном виде представлена краткая информация о каждом виде практики по соответствующему профилю подготовки.

4.4 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника в соответствии с пп. 6.1, 8.5, 8.6 ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является обязательной (включена в УП, как учебный раздел Б.5 ГИА) и проводится после освоения всей ППССЗ в полном объеме – в заключительном УБ 2 третьего года (курса) обучения.

Продолжительность раздела ГИА - 6 недель.

ГИА включает защиту ВКР - выпускной квалификационной работы.

Подготовка и защита ВКР по рассматриваемому направлению проводится в соответствии с требованиями и рекомендациями следующих основных документов:

- «Порядок проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 № 968;

4.2.24. Цель ГИА выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач (они указаны в п. 2.4 настоящей ППССЗ ВСГУТУ).

Основными задачами ГИА являются:

- проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач, установленных в настоящей ППССЗ ВСГУТУ;
- оценка качества реализации настоящей ППССЗ в университете.

4.2.25. Программа ГИА в аннотированном виде представлена в приложениях.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО

5.1.Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки дипломированного специалиста обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и систематически занимающимися научной и/ или методической деятельностью. Преподаватели специальных дисциплин имеют ученую степень и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Более 30% профессорско-преподавательского состава профилирующей кафедры (ТПОП) и обеспечивающих учебный процесс кафедр имеют ученые степени и звания. Все преподаватели выпускающей кафедры прошли курсы повышения квалификации.

5.2. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы подготовки специалиста среднего звена обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин основной образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий - практикумам, курсовому и дипломному проектированию, практикам, а также обеспечивается наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Все дисциплины учебного плана обеспечены учебно-методической документацией по всем видам учебных занятий. Уровень обеспеченности основной литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного студента дневного отделения. Все студенты обеспечены методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию. Имеются также электронные образовательные ресурсы, доступы к которым открыты в ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации основной образовательной программы специалиста среднего звена университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, междисциплинарной подготовки и исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материальное обеспечение лабораторным оборудование и компьютерной техникой обеспечивает проведение лабораторных работ по курсам в учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе, а также по дисциплинам: химии, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены, и других дисциплин и курсов, предусмотренных в учебных планах.

6. Характеристика среды вуза

Социокультурная среда является необходимым принципом функционирования системы высшего и среднего профессионального образования, обеспечением деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

Социокультурная среда университета представляет собой часть вузовской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Одним из элементов, формирующих социокультурную среду вуза, является воспитательная работа, которая призвана способствовать успешному выполнению миссии университета в части подготовки конкурентоспособных специалистов, лидеров производства и бизнеса, обладающих высокой культурой, социальной активностью, качествами граждан-патриотов.

Главной целью является воспитание разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста со средним профессиональным образованием. Задачей университета в сфере молодежной политики является создание молодым людям возможностей и стимулов для дальнейшего самостоятельного решения возникающих проблем как профессиональных, так и жизненных на основе гражданской активности и развития систем самоуправления, что предполагает решение других воспитательных задач:

1)формирование университетской полноценной социально-педагогической и социокультурной воспитывающей среды;

2)формирование у студентов нравственных, духовных и культурных ценностей, этических и этикетных норм;

3)сохранение и развитие лучших традиций и выработка у студентов чувства принадлежности к университетскому сообществу и выбранной профессии;

4)ориентация студентов на активную жизненную позицию;

5)удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;

6)формирование и активизация деятельности молодежных объединений.

Критериями эффективности функционирования системы воспитательной и социокультурной деятельности в университете являются: взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - студентов и преподавателей; неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социо-культурного процессов.

Для создания и совершенствования социокультурной среды как непременного условия эффективного функционирования университета решаются следующие задачи:

- осуществления учебно-научно-воспитательного процесса;
- организации быта, досуга и отдыха;
- художественного и научно-технического творчества;
- развития физической культуры и спорта;
- формирования здорового образа жизни.
- создание комфортного социально-психологического климата, атмосферы доверия и творчества, реализации идеи педагогики сотрудничества, демократии и гуманизма.

7. Система менеджмента качества подготовки

Управление качеством и инновационная политика университета предполагают внедрение и реализацию системы менеджмента качества, основанной на ИСО 9001, в которую могут быть интегрированы все ключевые и обеспечивающие процессы подготовки высококвалифицированных выпускников. Система менеджмента качества предназначена для перехода к управлению на основе качества с целью внедрения процесса непрерывных улучшений. Модель СМК ВСГУТУ соответствует приоритетным принципам управления качеством: ориентация на потребителя, лидерство высшего руководства, системный подход к управлению образовательной деятельностью, постоянное улучшение).

Вопросы создания современной системы качества образования в ВСГУТУ, совершенствования процессов самооценки университета, в том числе с использованием стан-

дартов качества ENQA, и разработки документированных процедур по ключевым процессам деятельности касаются непосредственно и процессов разработки и реализации ППССЗ по направлениям подготовки.

При проектировании и разработке ППССЗ по специальности **«Технология продукции общественного питания»** применяются основные элементы системы менеджмента качества ВСГУТУ: ориентация на потребителя, ответственность руководства, процессный подход в реализации ППССЗ и т.д.

а) Политика и процедуры гарантии качества реализации ППССЗ

В соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001 Технологический колледж, ответственный за реализацию ППССЗ по данному направлению подготовки имеет соответствующие процедуры гарантии качества и стандарты своих образовательных программ. Согласно одному из главных принципов управления качеством образования колледж использует Политику в области качества ВСГУТУ как средство управления с целью улучшения деятельности подразделения. Политика в области качества Технологического колледжа разработана на основе Политики в области качества для университета в целом (общая политика) и для каждого вида деятельности ВСГУТУ (политика для вида деятельности). Реализация политики является основной целью деятельности в области качества университета в целом, всех подразделений и каждого сотрудника. Для реализации политики в области качества в Технологическом колледже**,** ответственном за реализацию ППССЗ по данному направлению подготовки, учитывается:

- уровень и вид будущих улучшений, необходимых для успешной реализации ППССЗ;
- удовлетворенность потребителей ППССЗ;
- повышение квалификации сотрудников колледжа, выпускающей кафедры ТПОП и обеспечивающих кафедр;
- потребности и ожидания других заинтересованных сторон, в особенности предприятий – работодателей.

Основные факторы, влияющие на формирование политики в области качества – ситуация на рынке труда, научно-технический прогресс и достижения конкурентов, положение дел внутри университета.

Политика Технологического колледжа отражает:

- стратегию колледжа по отношению к качеству подготовки выпускников и стандартам ФГОС СПО;
- обязанности кафедр, факультетов и других организационных подразделений по отношению к обеспечению и улучшению качества образования;
- методы, с помощью которых политика применяется, контролируется и проверяется.

б) процессы жизненного цикла реализации ППССЗ

Этапы формирования и обеспечения качества при реализации ППССЗ в соответствии с жизненным циклом продукции или услуги включают:

− маркетинг и изучение рынка трудовых ресурсов;

− проектирование и разработку ППССЗ ;

− подготовку и разработку процессов (планирование и организация учебного процесса, разработку методического сопровождения, системы контроля и т.д.);

− методическую помощь и обслуживание (консультации для преподавателей);

− контроль качества и управление несоответствиями.

При анализе и оптимизации взаимодействия этих процессов руководство колледжа обращает внимание на:

- четкое определение и управление входами процессов, их реализацией и выходами;
- определение и менеджмент рисков, а также использование возможностей для улучшения деятельности;

- потребности и ожидания заинтересованных сторон.

Оптимизация процессов производится в соответствии с циклом Шухарта-Деминга. Цикл предполагает планирование разработки ППССЗ, реализацию, контроль качества ППССЗ и корректировку. На первом этапе формирования и обеспечения качества при реализации ППССЗ проводится анализ требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, анализ содержания примерной образовательной программы, рекомендованной УМО. При выполнении этапов разработки разделов ППССЗ, методического сопровождения и системы контроля учитываются сформулированные требования основных потребителей и другие внутривузовские требования (такие как непрерывность фундаментальной, практической и компьютерной подготовки).

в) ориентация на потребителя

Согласно требованиям стандарта ИСО 9001 руководство колледжа обеспечивает сбалансированный подход к запросам потребителей ППССЗ. Для удовлетворения потребностей и ожиданий организаций – работодателей, разработчики ППССЗ установили основные квалификационные характеристики выпускника, определили и оценили конкурентную обстановку на рынке труда (см. Обоснование содержания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»).**

При проектировании ППССЗ были идентифицированы потребности и ожидания студентов и сотрудников. Механизм определения потребностей и ожиданий внутренних потребителей (студентов и сотрудников) осуществлялся путем анкетирования. Потребности и ожидания сотрудников и студентов идентифицируются и формулируются в конкретные требования, в том числе и к процессам реализации, и, если это необходимо, корректировки ППССЗ направления подготовки. Проект учебного плана на предварительной стадии анализируется руководством колледжа и профессорско-преподавательским составом кафедры ТПОП, учебно-методическим управлением и проректором по учебной работе. Рабочий учебный план также периодически пересматриваются руководителем направления ППССЗ и оценивается на актуальность и соответствие требованиям ФГОС СПО, соответствие текущим и будущим целям университета, требованиям работодателей.

г) ответственность руководителя ППССЗ (руководства колледжа и заведующего выпускающей кафедрой)

Руководитель ППССЗ данного направления подготовки определяет методы измерения деятельности подразделений, задействованных в реализации ППССЗ , чтобы установить, достигнуты ли запланированные цели, включающие:

- мониторинг кадрового потенциала;
- измерение показателей выполнения процессов разработки и реализации ППССЗ ;
- измерение финансовых показателей;
- внешние измерения, такие, как сравнение с лучшими достижениями и оценка третьей стороной (комплексная оценка);
- оценку удовлетворенности потребителей и пользователей ППССЗ ;
- оценку восприятия потребителями и заинтересованными сторонами дополнительных квалификационных характеристик выпускника.

Информация, полученная в результате таких измерений, используется для анализа со стороны руководства университета образовательных программ.

В данном разделе приводится характеристика процедур и функций разработчиков ППССЗ и информация о том, за какие виды работ по разработке и реализации ППССЗ руководство несет личную ответственность.

Руководство Технологического колледжа (директор, его заместитель по учебной (учебно-методической) работе, начальник отдела контроля качества подготовки специалистов) согласно внутривузовскому положению «Методические рекомендации по разработке ППССЗ » отвечают за:

− разработку стратегии развития направления подготовки (специальности) в соответствии с Программой развития университета и колледжа и документами Минобрнауки (ФГОС СПО и др.); обсуждение мероприятий, направленных на выработку единых подходов (на основе ФГОС СПО) к содержанию и уровню образования, академической мобильности, контролю качества обучения, реализации требований ФГОС СПО;

− разработку плана формирования ППССЗ ВСГУТУ данного направления подготовки (специальности) с распределением работ по разделам и частям ППССЗ (в соответствии с настоящими рекомендациями), указанием требований к их содержанию, назначением конкретных исполнителей, сроков начала и окончания работы, а также форм контроля за исполнением и принимаемых мер при срыве задания;

− сбор и анализ предложений и информаций, поступивших от всех кафедр, об определении целей обучения и воспитания на основе заявленных в ФГОС СПО целей подготовки техников-технологов;

− актуализацию (конкретизацию и дополнение) проектируемых результатов обучения и воспитания на основании уточненных видов и задач профессиональной деятельности и требований к уровню подготовки выпускников, содержащихся в ФГОС СПО по направлению, и исходя из того, к каким видам профессиональной деятельности в основном готовится (будет готовиться) выпускник университета по данной ППССЗ ;

−сбор информации от всех кафедр, анализ современного состояния и разработка системы стандартных требований к учебно-методическому и информационному обеспечению учебно-воспитательного процесса, реализуемому в процессе обучения студентов данного направления (специальности) с учетом требований ФГОС СПО, методических документов Минобрнауки России и осуществление мониторинга его фактического применения в учебно-воспитательном процессе;

−определение задач разработки УМКД и рассылка требований кафедрам, занятым в образовательном процессе по данному направлению подготовки (специальности), с указанием сроков представления для включения в ППССЗ ВСГУТУ;

−утверждение перечня ресурсов по п 14; адресная рассылка утвержденного перечня по исполнителям (в качестве задания) с указанием необходимости разработки и сроков выполнения (МК, кафедрам, отделам и службам университета);

−разработку годового календарного учебного графика в соответствии с ФГОС СПО и с учетом примерной ППССЗ ;

−анализ современного состояния кадрового обеспечения и разработку системы формальных требований к кадровому обеспечению ППССЗ ВСГУТУ в соответствии с требованиями ФГОС СПО и действующей нормативной правовой базой;

−материально-техническое обеспечение учебно-воспитательного процесса на всех кафедрах для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренной учебным планом ВСГУТУ данного направления (специальности) с одновременным установлением соответствия материально-технической базы кафедр действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам; представление результатов анализа на рассмотрение проректору по НР и проректору по АХР;

−анализ современного состояния воспитательной работы и разработка основных направлений организации воспитательной работы в колледже, необходимых для развития социально-личностных компетенций, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по данному направлению подготовки (специальности);

Руководство колледжа (директор, его заместитель по учебной, (учебно-методической) работе) несет персональную ответственность за:

− подготовку проекта плана формирования ППССЗ данного направления подготовки (специальности) с предварительным распределением работ (разделов и частей

ППССЗ) по предполагаемым исполнителям, и назначением сроков исполнения; представление проекта для рассмотрения в управление качеством образования (УКО);

− назначение ответственных преподавателей (группы преподавателей) для подготовки информации, разработки основных материалов, документов, входящих в структуру ППССЗ по данному направлению подготовки (специальности);

− подготовку, представление для рассмотрения на уровне запрашиваемого института (факультета) предложений, сведений, документов, информаций и т.п., относящихся к пунктам вышеприведенного перечня функций руководства колледжа;

− разработку документации, нормативно и методически обеспечивающей функционирование проектируемой системы оценки качества подготовки выпускников, средства и технологии оценивания: о подсистеме входного контроля уровня подготовки по дисциплине и/или модулю.

д) процессный подход

Комплекс работ по проектированию и реализации ППССЗ можно рассматривать как процесс, так как в данном случае имеет место преобразование информационных, трудовых и материально-технических ресурсов в конкретный результат – методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса в университете. Применение системы процессов наряду с их идентификацией и взаимодействием, а также менеджмент процессов разработки и реализации ППССЗ представляет собой процессный подход. Каждый участник процесса разработки ППССЗ занят отдельной операцией по сбору информации, анализу требований ФГОС СПО, анализу требований заинтересованных сторон и т.д., и тем самым является и поставщиком и потребителем для персонала, задействованного в каждом отдельном процессе. Такая организация работ позволяет исследовать эффективность каждой операции по отдельности, что приводит к качественному выполнению процессов разработки и реализации ППССЗ в целом. Подход на основе процессов при разработке и реализации ППССЗ обеспечивает оптимальные стыковки между функциями подразделений университета и более рациональному распределению ответственности между владельцами процессов, которые несут полную ответственность за результат процесса и наделенное полномочие в отношении этого процесса.

е) требования к документации ППССЗ

Построение системы качества в университете потребовало пересмотра классификации документированных процедур. Проведена инвентаризация, упорядочение и актуализация всей действующей внутренней и внешней документации.

Система управления документацией включает разработку типовых, унифицированных требований к содержанию и построению документов СМК. На сегодняшний день процессы разработки, реализации и контроля качества ППССЗ по направлениям подготовки регламентируют три основных документа «Методические указания по разработке основной образовательной программы университета», «Методические указания по разработке учебно-методического комплекса дисциплины» и Положение о рабочей программе. В данных нормативно-методических документах приведены требования к структуре и содержанию документации по ППССЗ, типовые формы документов и описана последовательность мероприятий по разработке каждого элемента ППССЗ.

ж) менеджмент кадровых ресурсов

В соответствии с политикой руководства колледжа и целями в области качества кадровая политика должна быть направлена на обеспечение процессов разработки и реализации ППССЗ компетентным персоналом. Деятельность колледжа по управлению кадровыми ресурсами, влияющими на качество ППССЗ, включает управление подготовкой и повышением квалификации научно-педагогических кадров. Преподаватели систематически повышают квалификацию на внутривузовских курсах повышения квалификации по программам «Методика преподавания в ссузах», «Разработка контрольно-измерительных материалов» и т.д.

и) измерение, анализ и улучшение

В университете функционирует сектор внутренних аудитов, который проводит плановые и внеплановые проверки делопроизводства, процессов и учебно-методических комплексов кафедр на их соответствие основным принципам управления качеством и ФГОС СПО.

Для определения потребностей и ожиданий потребителей, как внутренних, так и внешних, осуществляется мониторинг удовлетворенности потребителей посредством анкетирования и запросов предложений по улучшению работы. Результаты анализа подвергаются детальной обработке и анализу со стороны высшего руководства (итоги мониторинга рассматриваются на заседаниях Ученого совета университета, Совете колледжа), и на их основании реализуются корректирующие и предупреждающие действия в соответствии с локальной внутривузовской документацией в части «Измерение, анализ и улучшение». Главным образом, мониторингу и периодическому пересмотру подлежат основные образовательные программы (ППССЗ), которые должны отвечать основному принципу управления качеством – ориентированность на потребителей образовательных услуг.

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

"Согласовано"
Проректор ВСГУТУ по УР
_____П.К.Хардаев
"25" 04 2018 г

"Утверждаю"
Ректор ВСГУТУ
_____В.Е.Сактоев
"25" 04 2018 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	::	=	=																					::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																		0	0	0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III																	::	=	=																0	0	0	0	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV																		=	=	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
::	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-☐товка	Прове-☐дение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1												11	52
II	33	1188	16	576	17	612	2	1	1	4		4	2		2						11	52
III	31	1116	16	576	15	540	2	1	1	5		5	4		4						10	52
IV	17	612	17	612			1		1				13		13	4		4	4	2	2	43
Всего	**120**	**4320**	**65**	**2340**	**55**	**1980**	**7**	**3**	**4**	**9**		**9**	**19**		**19**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**

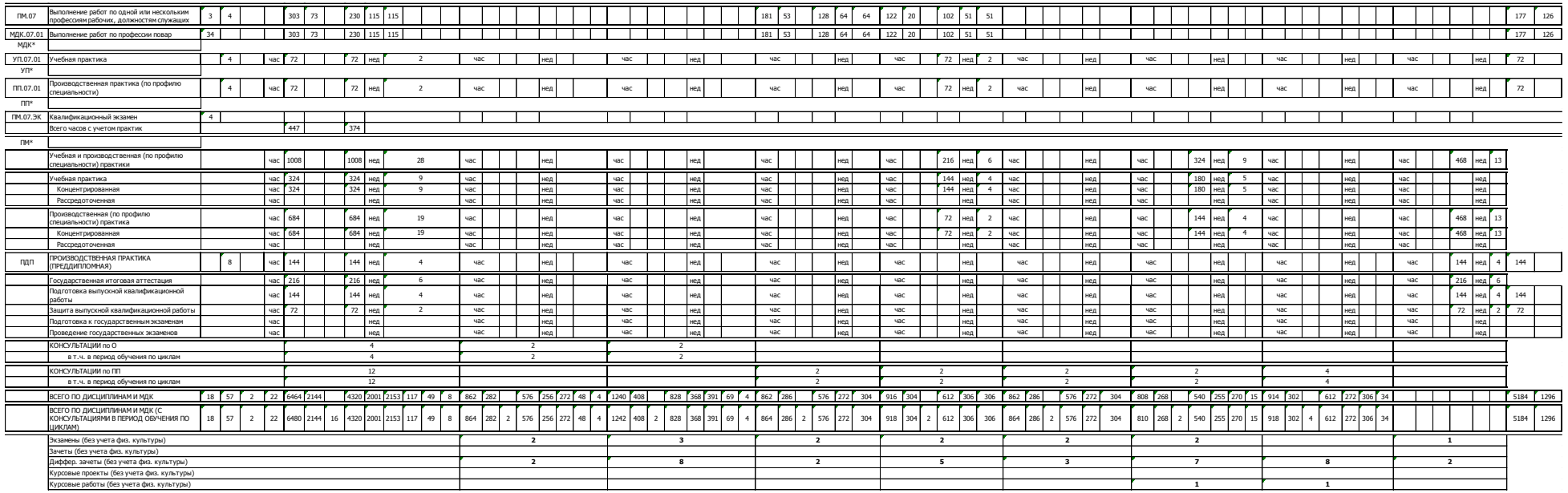
Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | |

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

| ПМ | Профессиональные модули | 11 | 24 | 1 | | 1638 | 487 | 6 | 1145 | 565 | 565 | | 15 | | |

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



№	Вид кон-троля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	УП.07.01 Учебная практика
				[4]	ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 Учебная практика
				[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	УП.05.01 Учебная практика

				[6]	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПП.06.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
4	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	8	[8]	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[8]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[8]	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)
				[8]	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
				[8]	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

БД	**Базовые дисциплины**												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Обществознание												
ОУД.09	Астрономия												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ОУД.10	Информатика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.12	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ПОО.01	Физика												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.06	Этика и этикет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2									
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и марке-	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

	тинга	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Организация производства на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Основы проектирования предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.12	Холодильная техника и технология централизованного производства продукции	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.13	Особенности питания различных групп населения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.14	Кухня народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.15	Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.16	Калькуляция и учет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ	**Профессиональные модули**												

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3									
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
		ПК 3.1	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
ПП.03.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4								
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
		ПК 4.1	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			

		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4								
ПП.04.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4								
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
		ПК 6.1	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**							
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	*Производственная практика (практика по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
УП.07.01	*Учебная практика*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.07.01	*Производственная практика (по профилю специальности)*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	Культурно-досуговый центр

Приложение 1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пояснения
1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена разработан на основе ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования", Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", Устава ФГБОУ ВО ВСГУТУ.
2. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
3. Выполнение курсовых работ предусмотрено по вариативной дисциплине общепрофессионального цикла "Основы проектирования предприятий общественного питания" и модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по дисциплине или профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их освоение.
4. В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часа на каждого студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации СПО для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.
5. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, дифференцированные зачеты, другие формы контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета зачета по физической культуре).
6. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.
7. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель реализуется в три периода в рамках профессиональных модулей.
8. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недели реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а так же на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломной работы.
9. Вариативная часть циклов ППССЗ распределена на увеличение объема часов обязательной части и на следующие дисциплины и профессиональные модули: Русский язык и культура речи, Этика и этикет в общественном питании, Организация производства на предприятиях общественного питания, Основы проектирования предприятий общественного питания, Холодильная техника и технология централизованного производства продукции, Особенности питания различных групп населения, Кухня народов мира, Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания, Калькуляция и учет в общественном питании, Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Основы технологии приготовления кулинарной продукции.
10. В колледже установлена шестидневная учебная неделя. продолжительность занятий составляет 45 минут (группировка парами).
11. Выпускающая кафедра "Технология продуктов общественного питания" ВСГУТУ.

Согласовано		
Начальник УМУ ВСГУТУ		Э.Б. Гыргенова
Заведующий кафедрой "Технология продуктов общественного питания" ВСГУТУ		И.В. Хамаганова
Директор ТК ВСГУТУ		С.Н. Сахаровский

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Русский язык»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл учебного плана базовых дисциплин ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Задачи дисциплины:

- закрепление и углубление знаний, развитие умений обучающихся по фонетике и графике, лексике и фразеологии, графике и орфографии.
- совершенствование орфографической и пунктуационной грамотности обучающихся, расширение знаний по культуре речи
- закрепление знаний учащихся о функциональных стилях речи, совершенствование умения анализировать тексты разных стилей и жанров.
- способствование развитию речи и мышления обучающихся на межпредметной основе.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*117*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*78*
в том числе:	
практические занятия	*39*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*37*
Консультации	*2*
Промежуточная аттестация	*Э, Э*

Содержание дисциплины состоит из шести основных разделов:

- Фонетика, орфоэпия, графика, орфография;
- Лексикология и фразеология;
- Морфемика, словообразование, орфография;
- Орфография. Морфология.
- Синтаксис и пунктуация.
- Язык и речь. Функциональные стили речи.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Литература»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» входит в общеобразовательный цикл базовых дисциплин учебного плана ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

– воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

– развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

– освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

– совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

Задачи дисциплины «Литература»**:**

– формирование духовного облика и нравственных ориентиров молодого поколения, его миропонимания и национального самосознания через чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики

– формирование целостного восприятия и понимания художественного произведения путем формирования умений анализировать и интерпретировать художественный текст;

– формирование читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства; развитие художественного вкуса обучающегося;

– обеспечение усвоения необходимого объема историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающего возрастным особенностям обучающегося.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*175*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*117*
в том числе:	
практические занятия	*39*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*58*
в том числе:	
Консультации	
Промежуточная аттестация	*ДЗ, ДЗ*

Содержание дисциплины состоит из двух основных разделов: Литература XIX века, Литература XX века.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Иностранный язык» (английский язык) входит в общеобразовательный цикл учебного плана и реализуется на первом году обучения (1 и 2 семестры) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

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

– формирование у студентов способности и готовности к межкультурной деловой коммуникации, что предполагает развитие умений опосредованного письменного (чтение и письмо) и непосредственного устного (говорение и аудирование) иноязычного общения.

В данном курсе осуществляется: развитие навыков устной речи, навыков чтения и письма.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

– формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

– формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

– формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

– воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

– воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося	59
Промежуточная аттестация	КР, ДЗ

Содержание дисциплины: курс включает в себя 1 этап «Основной», который изучается вне зависимости от профиля профессионального образования.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Математика»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования, реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание дисциплины направлено на достижение следующих целей:

– повышение уровня фундаментальной математической подготовки;
– усиление прикладной направленности курса, ориентация на использование математических методов при решении прикладных задач;
– развитие у обучающихся логического и алгоритмического мышления, умения самостоятельно расширять и углублять математические знания.

Освоение содержания дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

– обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
– обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
– обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
– обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	78
Консультации (всего)	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	76
Форма промежуточной аттестации	экзамен, экзамен

Содержание дисциплины: алгебра, начала математического анализа, геометрия, элементы теории вероятностей и математической статистики.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина «История» входит в базовую часть общеобразовательного учебного цикла учебного плана и реализуется на первом году обучения (1 и 2 семестры) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих целей:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных 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 дисциплины студент должен:

знать

– основные факты, процессы и явления, позволяющие понимать целостность и системность отечественной и всемирной истории;
– периодизацию всемирной и отечественной истории, пространственные и временные рамки изучаемых исторических событий;
– современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
– историческую обусловленность современных общественных процессов;
– особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь

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

3. Структура и содержание дисциплины

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация	К/Р, ДЗ

*Содержание дисциплины***:** Древнейшая стадия истории человечества, Цивилизации древнего мира, Цивилизации Запада и Востока в Средние века, От Древней Руси к Российскому , Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству , Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке, Становление индустриальной цивилизации , Процесс модернизации в традиционных обществах Востока, Российская империя в XIX веке, От новой истории к новейшей, Между мировыми войнами, Вторая мировая война. Великая Отечественная война, Мир во второй половине XX — начале XXI века, Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы, Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно - воспитательном процессе

Дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование профильно-прикладной физкультурной компетентности, то есть овладение на теоретико-методологическом и практическом уровне прикладными знаниями, умениями и навыками физкультурной деятельности.

В результате освоения данной дисциплины обучающиеся должны:

знать

– роль и значение регулярных занятий физической культурой и спортом для приобретения физической привлекательности, психической устойчивости, повышения работоспособности, профилактики вредных привычек, поддержания репродуктивной функции человека;

– положительное влияние занятий физическими упражнениями с различной направленностью на формирование здорового образа жизни, формы организации занятий, способы контроля и оценки их эффективности;

уметь

– сотрудничать, проявлять взаимопомощь и ответственность в процессе выполнения коллективных форм физических упражнений и в соревновательной деятельности;

– демонстрировать здоровый образ жизни;

– выполнять физкультурно-оздоровительные и тренировочные занятия для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений и технических приемов в различных видах спорта;

– применять средства физической культуры и спорта в целях восстановления организма после умственной и физической усталости.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация	ДЗ, ДЗ

Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков; формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры; физкультурно-спортивная деятельность - средство укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; физическая культура и здоровый образ жизни в обеспечении профессиональной деятельности и качества жизни.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Основы безопасности жизнедеятельности»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- воспитание ответственности за личную безопасность и безопасность общества; отношения к здоровью и человеческой жизни как главной ценности; уважения к героическому наследию России, государственной символике и традициям;
- развитие эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное поведение в опасных и чрезвычайных ситуациях; бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма; потребности ведения здорового образа жизни; необходимых физических и психологических качеств личности при подготовке к защите Отечества;
- овладение умениями действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим; оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лекции	39
практические занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Промежуточная аттестация	КР, ДЗ

Содержание дисциплины: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность; основы медицинских знаний.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Обществознание»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей и результатов:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

3***. Структура и содержание дисциплины***

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	141
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
практические занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47
Промежуточная аттестация	КР, ДЗ

Содержание дисциплины: человек и общество; духовная культура человека и общества, экономика; социальные отношения; политика; право.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Астрономия»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования, реализуется на 1-м году обучения (2 семестр).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы ОУД.09 «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

– понимать сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, получить представление единстве макромира и микромира, выработать сознательное отношение к астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

– овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений;

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

– воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

– использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Обучающиеся должны знать: смысл основных понятий; определения физических величин; смысл работ ученых, внесших значительный вклад в развитие астрономии, и формулировку законов;

Обучающиеся должны уметь: использовать карту звездного неба для нахождения координат светила; приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; решать задачи на применение изученных астрономических законов.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
практические занятия	23
Самостоятельная работа обучающегося	23
промежуточная аттестация	КР

Содержание дисциплины: предмет астрономии и методы астрономических исследований.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Информатика»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл учебного плана реализуется на первом году обучения (1 и 2 семестры) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей обучения: формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: формирование сущностных понятий теории информации; получение знаний об основах организации информационных процессов; освоение методов формального аппарата логики и логических основ персонального компьютера; получение знаний об основных видах информационных моделей; освоение основных методов теории алгоритмизации и программирования с целью автоматизации информационных процессов предметной области; формирование навыков работы с программными средствами обработки текстовой и табличной информации; формирование навыков анализа и представления результата работы посредством создания презентаций.

3.Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*175*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*117*
В том числе:	
Лабораторные занятия	*78*
Самостоятельная работа	*58*
Индивидуальный проект	*8*
Промежуточная аттестация	*КР/ДЗ*

Содержание дисциплины: введение; информационная деятельность человека; информация и информационные процессы; средства информационных и коммуникационных технологий; информационные и телекоммуникационные технологии создания и преобразования информационных объектов; телекоммуникационные технологии.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

– формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

– формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

– развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

– приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания дисциплины «Химия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

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

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять резуль-

таты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
Лабораторные занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Промежуточная аттестация	ДЗ, Э

Содержание дисциплины: органическая химия, неорганическая химия.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Биология»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования, реализуется на 1-м году обучения (1 и 2 семестры).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	78
самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Промежуточная аттестация	ДЗ, ДЗ

Содержание дисциплины: учение о клетке, размножение и индивидуальное развитие организма, основы генетики и селекции, эволюционное учение, развитие жизни на Земле, основы экологии, обобщение знаний по биологии.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физика»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Физика» входит в общеобразовательный цикл учебного плана ППССЗ и реализуется на первом году обучения (1 и 2 семестры) на базе основного общего образования.

2. Цель изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Изучение физики на базовом уровне основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся способности и готовности описывать и объяснять физические явления и свойства тел, о методах научного познания природы и формирование на этой основе представлений о физической картине мира. В данном курсе осуществляется: овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	142
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	94
в том числе:	
Лекции	39
практические занятия	55
Самостоятельная работа	48
Промежуточная аттестация	КР, ДЗ

Содержание дисциплины: курс включает в себя основные разделы курса физики: механика, молекулярная физика и термодинамика, электродинамика, колебания и волны, оптика и квантово-оптические явления, элементы квантовой и ядерной физики.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Основы философии»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-м году обучения (4 семестр) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний о философии как всеобщем способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского познания, философских проблемах и методах их исследования; понимание принципов философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с философским текстом. Изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека к общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*76*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
практические занятия	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*25*
Промежуточная аттестация	*КР*

Содержание дисциплины:

- Предмет философии и ее история;
- Структура и основные направления философии.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «История»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе.

Дисциплина ОГСЭ.02. «История» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл учебного плана ППССЗ, реализуется: на базе основного общего образования на 2-м году обучения (3 семестр).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Изучение данной дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

– освоение совокупности знаний об историческом пути и опыте народов России и человечества в целом. Освоение представлений о многообразии отражения и объяснении событий истории и современности;

– развитие навыков анализа и осмысления истории;

– овладение умением аргументировать и отстаивать свою позицию по тем или иным вопросам;

– формирование обучающегося как духовно-нравственной, свободной, саморазвивающейся личности, ее социализации.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – ОК 9.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;

– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

– 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.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
Промежуточная аттестация	ДЗ

Содержание дисциплины. Курс состоит из введения и четырех основных разделов: 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 вв.; основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; духовная сфера современного общества. Ее роль в воспроизводстве национального образа жизни.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина относится к циклу ОГСЭ (общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины). Дисциплина реализуется на 2-м, 3-м и 4-м годах обучения на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Изучение иностранного языка направлено на достижение следующих целей:

– дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной) в профессиональной сфере;

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 - ОК 9.

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

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*221*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*162*
в том числе:	
практические занятия	*162*
Самостоятельная работа	*59*
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: основной курс, введение в специальность; деловой английский язык.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Физическая культура»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина ОГСЭ.04 «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2,3,4-м годах обучения на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

– развитие знания научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

– овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

– обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии.

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения учебной дисциплины «Физическая культура» студент должен

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

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

Освоение дисциплины направлено на формирование и развитие общих 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.

3. Структура и содержание дисциплины:

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
Промежуточная аттестация	ДЗ

Содержание дисциплины: физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков; формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры; физкультурно-спортивная деятельность - средство укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; физическая культура и здоровый образ жизни в обеспечении профессиональной деятельности и качества жизни.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина относится вариативной части цикла ОГСЭ учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-м году обучения (3семестр) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

– совершенствовать речевую культуру, воспитывать культурно-ценностное отношение к русской речи: способствовать полному и осознанному владению системой норм русского литературного языка; обеспечить дальнейшее овладение речевыми навыками и умениями;

– совершенствовать знания студентов о языковых единицах разных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;

– совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

В результате изучения обучающийся должен

уметь: понимать речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи; пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров;

знать: различия между языком и речью функции языка как средства формирования и трансляции мысли: социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка, наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных жанров.

Освоение дисциплины направлено на формирование и развитие общих компетенций ОК1 – ОК9.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация	КР

Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: фонетика, лексика и фразеология, словообразование, синтаксис, части речи.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Этика и этикет в общественном питании»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Учебная дисциплина (Этика и этикет в общественном питании) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл, реализуется на 3-м году обучения (6 семестр). Освоение данного курса предполагает его связь с предшествующими дисциплинами:

- в цикле гуманитарных и социально – экономических дисциплин: «История», «Основы философии», «Русский язык и культура речи»;
- в цикле профессиональных дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Кухня народов мира».

Дисциплина «Этика и этикет в общественном питании» относиться к общему гуманитарному и социально – экономическому циклу, для изучения которой необходимы знания предшествующих дисциплин п.3.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов необходимых теоретических знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике рекламы, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей; изучить сервировку стола и технику подачи блюд и напитков, эстетику оформления блюд.

Задачами дисциплины являются:

- эстетические требования к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;
- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- правила и технику подачи блюд;
- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания;
- правила приема и обслуживания иностранных туристов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; (ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384).

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*90*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*60*
в том числе:	
практические занятия	*30*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*30*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Содержание дисциплины состоит из разделов:

1. Соотношение понятий «этика» и «этикет».
2. Этика в общественном питании. Профессиональная этика. Этика делового общения.
3. Этикет в общественном питании. Виды этикета. Культура обслуживания и правила этикета (персонала и гостей). Показатели культуры обслуживания.
4. Эстетика в общественном питании (архитектурное решение, интерьер, подача блюд)
5. Специальные формы обслуживания.
6. Особенности этикета в различных странах.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Математика»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в естественно-научный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-ом году обучения 4 семестр.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1-9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1-3.4,4.1-4.4,5.1-5.2,6.1-6.5 (ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. №384).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*102*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
практические занятия	*34*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*33*
в том числе:	
Консультации	*1*
Промежуточная аттестация	*Э*

Содержание дисциплины: линейная и векторная алгебра, аналитическая геометрия на плоскости и в пространстве, дифференциальное исчисление функции одной переменной, интегральное исчисление одной переменной, теория вероятностей и математическая статистика.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления
Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Экологические основы природопользования»
для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, реализуется на 2-м году обучения (в 3 семестре). Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: взаимодействие общества и природы; сущность и основные виды природопользования: лицензии, лимиты, договорные формы природопользования; правовые основы охраны окружающей природной среды и рационального природопользования; стратегия управления природопользованием с позиции устойчивого развития.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса является изучение основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы, формирование и закрепление специальных знаний в области экологического природопользования. Привитие студентам навыков бережного, рационального отношения к окружающей среде.

Задачами курса являются: объективная оценка состояния природных ресурсов; оптимизация взаимоотношений между человеком и видами, популяциями, экосистемами; детальное изучение количественными методами основ структуры и функционирования природных и созданных человеком систем.

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Биология», «География», «Физика» школьного курса.

Для успешного освоения знаний по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования», студент должен иметь представление об экологии, понятии биосферы, процессах, происходящих в природе.

Изучение дисциплины формирует компетенции: ОК 1-ОК 9, ПК 1.1 - 1.3,2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.4,5.1 - 5.2,6.1 - 6.5

Критерии достижения предметных целей обучения оцениваются по следующим требованиям:

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;

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принцип и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природноресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*32*
в том числе:	
практические занятия	*16*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*16*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*КР*

Содержание дисциплины состоит из разделов:

Взаимодействие общества и природы;

Сущность и основные виды природопользования: лицензии, лимиты, договорные формы природопользования;

Правовые основы охраны окружающей природной среды и рационального природопользования;

Стратегия управления природопользованием с позиции устойчивого развития.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Химия»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл. Реализуется на втором году обучения. Содержание дисциплины: физическая и коллоидная химия, основы аналитической химии, органическая химия.

2. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **формирование представлений** о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- **развитие** познавательных интересов, логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение умениями** применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла;
- **воспитание убежденности** позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде.

3. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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

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

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

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

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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;

4. приемы безопасной работы в химической лаборатории

В результате освоения дисциплины формируются компетенции ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления
Технологический колледж

Аннотация рабочей программы по дисциплине

«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Краткая характеристика дисциплины, ее роль в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла, регламентированного ФГОС среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Реализуется на втором году обучения. Содержание дисциплины: основы микробиологии; классификация, морфология, физиология микроорганизмов; важнейшие микробиологические процессы; влияние условий внешней среды на микроорганизмы; распространение микроорганизмов в природе; патогенные микроорганизмы; микробиология важнейших пищевых продуктов; гигиена и санитария; личная и производственная гигиена; пищевые заболевания и гельминтозы: причины возникновения, профилактика; гигиеническая характеристика факторов внешней среды, санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий; оборудованию, устройству и содержанию помещений условиям транспортирования, приемки и хранения пищевых продуктов, к технологической обработке сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг; санитарный надзор и санитарное законодательство.

Цели и задачи изучения данного курса. Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, физиологических основ рационального питания, производственной санитарии и гигиены. Помимо образовательного значения, изучение дисциплины способствует формированию научных представлений о здоровом образе жизни.

Требования к начальной подготовке. Дисциплина основывается на знании таких курсов как «Биология», «Химия», «Экологические основы природопользования», «Метрология и стандартизация»

Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В результате изучения данного курса студент должен:

иметь представление:

- о роли микробиологии, физиологии питания и санитарии в профессиональной деятельности;

знать:

- основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии;
- санитарно-гигиенические требования к персоналу, процессам производства, реализации и транспортировки готовой продукции, оказанию услуг;
- физиологические основы рационального питания, особенности питания различных категорий потребителей;

уметь:

- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены, санитарно-гигиенических требований к персоналу, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Физиология питания»

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-ом году обучения (3 семестр).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у будущего специалиста фундаментальных и прикладных знаний в области физиологии питания, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5 (ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014г. пп 5, 6).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

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

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины «Физиология питания»:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*96*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*64*
в том числе:	
практические занятия	*32*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*32*
в том числе:	
Консультации	-
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Содержание дисциплины:

1. Основы науки физиологии
2. Лечебное и профилактическое питание. Современные системы питания
3. Пищевые вещества

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4. Антипищевые вещества в пищевых продуктах и защитные факторы питания
5. Рациональное и сбалансированное питание
6. Лечебное и профилактическое питание. Современные системы питания

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Организация хранения и контроль запасов сырья»

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана ППССЗ, реализуется на 2-ом году обучения (3 семестр).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у будущего специалиста фундаментальных и прикладных знаний в области организации хранения и контроля запасов сырья, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.(ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014 г. пп 5, 6).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

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

щих со склада и от поставщиков;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

3. Структура и содержание дисциплины.

Структура дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*96*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*64*
в том числе:	
практические занятия	*32*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*32*
в том числе:	
Консультации	-
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплины входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла, реализуется на 3-м году обучения (в 6-м семестре). Содержание дисциплины состоит из нескольких основных разделов: введение в информатику и организацию ЭВМ, основы операционной системы Windows, текстовый процессор MS Word, табличный процессор MS Excel, антивирусные программы, архиваторы.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Основная цель дисциплины - формирование у будущих специалистов компьютерной грамотности: освоение практических навыков работы на компьютере, изучение общих вопросов реализации информационных процессов, а также изучение вопросов, связанных с передачей информации. Ядро дисциплины составляют задачи изучения технических и программных средства реализации информационных технологий. А так же подготовить студента к эффективному использованию современной вычислительной техники для решения экономических, управленческих, правовых и других задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, применение готовых программных средств.

Основные задачи дисциплины:

- изучение операционных систем Windows и других альтернативных ОС;
- изучение текстовых процессоров;
- изучение табличных процессоров;

Дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности, наряду с базовыми дисциплинами (математика, физика, химия и др.) пронизывает все дисциплины всех курсов – с первого до последнего. Компьютеры, информационные технологии не просто пронизывают все технические дисциплины (точные науки) – они меняют и их самих и методику их преподавания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

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

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*85*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
практические занятия	*34*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*34*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*КР*

Содержание дисциплины состоит из разделов:

1. Введение в информатику и организацию ЭВМ
2. Основы операционной системы Windows
3. Текстовый процессор MS Word.
4. Табличный процессор MS Excel.
5. Антивирусные программы, архиваторы

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Метрология и стандартизация»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина ОП.05 «Метрология и стандартизация» входит в базовую (обязательную часть учебного плана ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», реализуется на 2-м году обучения (4 семестр) очного обучения на базе основного общего образования и на 1-м году обучения (2 семестр) на базе среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин ППССЗ. Содержание дисциплины состоит из следующих разделов: теоретические основы метрологии, алгоритмы обработки многократных измерений, понятие метрологического обеспечения, исторические основы развития стандартизации и сертификации, техническое регулирование, подтверждение соответствия, его роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях, сертификация услуг.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- общее представление о метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, производств и систем качества;
- изучить виды нормативных документов и технических регламентов;
- овладение необходимыми знаниями и умениями в области подтверждения соответствия продукции и услуг;
- овладение необходимыми знаниями и умениями по методам измерений, средствам измерений, поверке и калибровке;
- изучение основ, требований, методов в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, производств и систем качества.

Задачи изучения дисциплины:

- понимание студентами значения деятельности в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, производств и систем качества для решения задач по правильному применению нормативных документов и технических регламентов;
- овладение умениями применять полученные знания для создания и применения нормативных документов, прохождения процедуры подтверждения соответствия, использования средств измерений, необходимых по специальности;
- развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований;

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

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;

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,3.1 - 3.4,4.1 - 4.4,5.1 - 5.2,6.1 - 6.5

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*76*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
практические занятия	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*25*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

««Правовые основы профессиональной деятельности»

Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла. Реализуется на 3 курсе очного обучения. Содержание дисциплины: понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; трудовое право; трудовой договор и порядок его заключения, основания прекращения; оплата труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; дисциплинарная и материальная ответственность работника; административные правонарушения и административная ответственность; право социальной защиты граждан; защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

- **Цель и задачи изучения дисциплины:** научить студентов работать с конкретными нормативно-правовыми актами, пользоваться юридической терминологией, применять полученные правовые знания на практике, а также закрепить у студентов основные модели правомерного поведения в типичных правовых ситуациях.
- **Требования к начальной подготовке.** Дисциплина "Правовые основы профессиональной деятельности" основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплины "История" и тесно связана с дисциплинами "Экономика отрасли", "Охрана труда", «Управление структурным подразделением организации».

.

Ожидаемые результаты освоения дисциплины. Студент должен:

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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 для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы компетенции: ОК 1 – 9; ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в общеобразовательную часть ППССЗ, реализуется на 2-м году обучения (4 семестр).

В современных условиях развития рыночных отношений, которые в научной среде называют новой экономикой, существенно изменяются формы взаимодействия между производителями услуг и их потребителями

Общественное питание как профессиональная услуга, выполняющая важные хозяйственные и общественные функции, обратило на себя особое внимание только в последнее десятилетие. Предприятия общественного питания, удовлетворяя потребности людей в готовой пище, выполняют и другие важные функции: установление общественных связей, поддержание престижа, организация досуга. Предприятия общественного питания вынуждены обращать внимание на современные инструменты управления, такие как менеджмента и маркетинг, в основе которых лежат экономические законы рынка.

Для рынка услуг общественного питания характерна чрезвычайно широкая дифференциация запросов, вкусов, потребностей населения, дающая возможность руководителям находить свою рыночную нишу, свой рыночный сегмент и налаживать свой бизнес, удовлетворяющий реальные и формируемые запросы потенциальных клиентов.

Сегодня предприятиям общественного питания следует выстраивать свою маркетинговую стратегию в зависимости от того, на какой целевой сегмент они ориентированы, какой уровень сервиса им доступен, какое место предприятие займет в инфраструктуре. В ресторанной индустрии должны работать менеджеры-профессионалы, владеющие экономическими и маркетинговыми приемами управления.

Базовым уровнем освоения дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является знание содержания следующих разделов «Основы экономики», «**Экономические основы производственной деятельности.**», «Основы менеджмента» и «Основы маркетинга». В свою очередь дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»» является основой изучения дисциплин «Экономика предприятия», «Менеджмент» и др.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Цели преподавания дисциплины: получение учащимися специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности.

Основные задачи учебного курса

1. Сформировать современные знания общих основ теории управления коллективом и умения применять эти знания в практической деятельности руководителя.

2. Ознакомить студентов с основными аспектами экономической, управленческой и маркетинговой деятельности в сфере общественного питания.

3. В обеспечении целостного представления об отраслевой системе управления, о принципах, закономерностях и технологии управления в организациях отрасли общественного питания в современных рыночных условиях;

4. В формировании первичных управленческих понятий, необходимых для эффективного изучения других гуманитарных и социально-экономических дисциплин; собственного управленческого мировоззрения и управленческой культуры, способности принимать правильные, эффективные управленческие решения в своей профессиональной

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
деятельности; навыков и умений обобщения и использования информации о достижениях в области отраслевого управления

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»» является общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к начальной подготовке учащихся.

В результате изучения дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» студент должен демонстрировать следующие результаты образования: ОК-1-9, ПК-1.1-1.3., ПК-2.1-2.3., ПК-3.1-3.4,ПК-4.1-4.4, ПК-5.1-5.2, ПК-6.1-6.5 (ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384)

Уметь:

1. Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
2. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
3. Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

Знать:

1. Основные положения экономической теории;
2. Принципы рыночной экономики;
3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания;
4. Роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
5. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
6. Формы оплаты труда;
7. Стили управления, виды коммуникации;
8. Принципы делового общения в коллективе;
9. Управленческий цикл;
10. Особенности менеджмента в области технологии общественного питания;
11. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
12. Формы адаптации производства и сбыта рыночной ситуации.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*76*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
практические занятия	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*24*
в том числе:	
Консультация	*1*
Промежуточная аттестация	*Э*

Содержание дисциплины состоит из разделов:

1. Основы экономики.
2. Экономические основы производственной деятельности
3. Основы менеджмента
4. Основы маркетинга

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины **«Охрана труда»**

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» входит в профессиональный цикл учебного плана ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на 2-м году очного обучения (4 семестр) на базе основного общего образования.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5(ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

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

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*76*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
практические занятия	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*25*
в том числе:	
Промежуточная аттестация	*3*

Содержание дисциплины: правовые и организационные основы охраны труда; условия труда и производственная санитария; техника безопасности; пожарная безопасность.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам профессионального цикла учебного плана ППССЗ. Реализуется на 4 курсе (7 семестр) на базе основного общего образования.

2. ***Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины***

Цель и задачи изучения дисциплины: освоение вопросов безопасного взаимодействия человека с производственной средой и способы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций. Формирование представления о неразрывном единстве эффективности профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защиты человека в процессе труда.

В результате изучения обязательной части 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.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5.

3. ***Структура и содержание дисциплины***

Структура дисциплины

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Промежуточная аттестация	ДЗ

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Содержание дисциплины: общие сведения о чрезвычайных ситуациях; чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, природного и техногенного характера, их последствия; устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций; назначение и задачи гражданской обороны; организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях; содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; средства защиты; основы военной службы; основы обороны государства; Вооруженные Силы Российской Федерации; боевые традиции, символы воинской чести; основы медицинских знаний; негативное воздействие на организм человека курения табака.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Организация производства на предприятиях общественного питания»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Краткая характеристика учебной дисциплины, ее роль в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина «Организация производства» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. Содержание дисциплины: отраслевые особенности общественного питания; предприятие общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов, нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений; производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая база; организация снабжения, складского и тарного хозяйства; структура производства, производственный и технологический процессы; оперативное планирование работы производства; организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов; вспомогательные производственные помещения; реализация готовой продукции; производственный персонал: основные категории, требования, организация и нормирование труда.

Цели изучения учебной дисциплины. Целью курса является овладение организацией производства на предприятиях общественного питания на уровне не только теоретических знаний, но и убеждений и действий, то есть предполагается развитие определенных способностей, необходимых специалистам предприятий питания.

Требования к начальной подготовке. На момент начала изучения дисциплины «Организация производства» студенты должны иметь знания, умения и навыки по дисциплинам: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Ожидаемые результаты освоения учебной дисциплины. В результате изучения дисциплины студенты должны:

иметь представление:

- о состоянии и перспективах развития общественного питания.

знать

- основные положения нормативной и технологической документации;
- назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий, организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятий;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу;

уметь

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья, полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Основы проектирования предприятий общественного питания»

для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла, реализуется на 3,4-м году обучения (6,7 семестр).

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью курса «Основы проектирования предприятий общественного питания» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющих разрабатывать проектную документацию и выполнять технологические расчеты на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания, а также осуществлять планировку и оснащение рабочих мест и предприятия в целом.

Основная задача курса состоит в том, чтобы в результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

основные инструктивные и ведомственные материалы, основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания, современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной графики;

должен уметь: выполнять технологические расчеты с учетом научных основ труда и на основе технологических схем торгово-производственного процесса, производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений, технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением, использовать нормативно-техническую документацию.

Для формирования общекультурных и профессиональных компетенций необходимы базовые компетенции, сформированные при изучении дисциплин учебного плана техника «Организация хранения и контроль запасов сырья» (ОП.03), «Информационные технологии в профессиональной деятельности» (ОП.04), «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (МДК 01.01), «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (МДК 02.01)», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (МДК 03.01)», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (МДК 04.01)»,«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (МДК 05.01)».

Компетенции, сформированные в результате освоения содержания дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания», необходимы для освоения следующих дисциплин учебного плана: «Организация работы структурного подразделения» (ПМ 06), «Управление структурным подразделением организации» (МДК 06.01).

Иметь представление об организации работы предприятий общественного питания и их обеспечении.

Уметь пользоваться нормативными документами, действующими на предприятиях общественного питания (сборники рецептур, технико-технологические карты и др.).

определять наличие запасов и расход продуктов;

использовать в профессиональной деятельности компьютерные технологии;

воспроизвестиформы и методы контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и технологии их приготовления.

Знать (воспроизведение) технологические процессы приготовления разнообразной продукции общественного питания;

состав, свойства, структуру, строение сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов, кулинарных продуктов, мучных кондитерских изделий;

требования к качеству кулинарной продукции;

виды складских помещений и требований к ним, современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

классификацию предприятий общественного питания;

организацию материального снабжения технологического процесса;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, назначение; основы проектирования предприятий общественного питания;

принципы размещения технологического оборудования.

Иметь практические навыки приготовления разнообразной продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5 (ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384)

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*221*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*147*
в том числе:	
практические занятия	*49*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*73*
в том числе:	
Консультация	*1*
Промежуточная аттестация	*ДЗ*

Содержание дисциплины состоит из разделов:

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты
3. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
4. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Холодильная техника и технология централизованного производства продукции»

1. Краткая характеристика учебной дисциплины, её место в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена, реализуется на 3-м году обучения (6 семестр).

Базой для освоения курса являются такие дисциплины как «Математика», «Физика», «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплина «Холодильная техника и технология централизованного производства продукции» относится к профессиональному циклу, для изучения которой необходимы основные знания предшествующих дисциплин.

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у будущего специалиста фундаментальных и прикладных знаний в области холодильной обработки и хранения сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания различных типов (ресторан, кафе, столовая, бар, заготовочные предприятия), технических средств необходимых для проведения холодильной обработки и хранения скоропортящегося сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий и умения их использовать в практической деятельности, умения вести расчет о подбор холодильного оборудования.

Задачи дисциплины:

- узнать о способах и методах холодильной обработки продуктов питания;
- изучить термодинамические процессы холодильной технологии;
- сформировать представление о холодильной технике и технологиях;
- получить представление о методах замораживания пищевых продуктов; познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции;
- получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов - состава и основных свойств пищевых продуктов;
- осуществить расчет и подбор холодильной машины и холодильного оборудования.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5(ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. N 384).

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*67*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*45*
в том числе:	
практические занятия	*15*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*22*
в том числе:	
Консультации	-
Промежуточная аттестация	*3*

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Содержание дисциплины состоит из разделов:

1. Физическая сущность и способы получения искусственного холода
2. Холодильные машины
3. Холодильные машины и установки
4. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов
5. Холодильное хранение, транспортирование, размораживание продуктов питания

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Особенности питания различных групп населения»

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина ОП.13 «Особенности питания различных групп населения» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин учебного плана ППССЗ, реализуется на 3-ем году обучения (6 семестр).

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у будущего специалиста фундаментальных и прикладных знаний в области особенностей питания различных групп населения организации, а также устойчивой мотивации познания и творческого мышления, направленных на совершенствование социально-личностных качеств будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9**;** ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.(ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014 г. пп 5, 6).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

- определять физиологические потребности различных групп населения;
- оценивать фактические рационы питания для различных групп населения;
- разрабатывать рационы питания для различных групп населения;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

- характеристику различных групп населения;
- физиологические потребности различных групп населения;
- особенности режима питания различных групп населения;
- требования к питанию различных групп населения;
- правила составления рациона питания для различных групп населения;
- методику анализ фактический рационов питания для различных групп населения.

3. Структура и содержание дисциплины.

Структура дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»:

Вид учебной работы	*Объём часов*
Максимальная учебная нагрузка	*52*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*30*
в том числе:	
практические занятия	*15*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*22*
Промежуточная аттестация	*КР*

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Кухня народов мира»

1. **Краткая характеристика учебной дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе.** Расширение сети предприятий общественного питания, специализирующихся по национальным блюдам предъявляет новые требования к уровню подготовки специалистов общественного питания. Данная дисциплина является вариативной дисциплиной общепрофессионального цикла. Реализуется на 4 курсе очного обучения.

2. Цели и задачи дисциплины

Цели и задачи изучения дисциплины: Формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических навыков в области технологии и организации производства кулинарной продукции национальных кухонь в условиях предприятий общественного питания; повышение знаний у студентов территориального расположения различных стран мира; изучение влияния климатических условий на традиции, национальные особенности кухонь разных стран.

3. Взаимосвязь дисциплины с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Изучение дисциплины базируется на знаниях профессиональных модулей, «Организация производства на предприятиях общественного питания» и других.

4. Требования к начальной подготовке

Для успешного освоения знаний по дисциплине «Кухни народов мира» студент должен иметь представления об экономико-географическом положении стран мира, а также применять знания, полученные при изучении профессиональных модулей.

5. Ожидаемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны приобрести навыки работы с продовольственным сырьем, инвентарем, оборудованием; соблюдения правил санитарно-гигиенических требований и техники безопасности на производстве; самостоятельной творческой работы с источниками и носителями информации.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания»

Краткая характеристика дисциплины, ее место в учебно-воспитательном процессе. Дисциплина «Моделирование производственной деятельности» относится к циклу Общепрофессиональных дисциплин. Является вариативной дисциплиной. Знания, полученные при изучении дисциплины «Моделирование производственной деятельности» необходимы технику-технологу для разработки меню, организации обслуживания мероприятий. Реализуется на 4 курсе очной формы обучения. Максимальное количество часов по учебному плану составляет 92 часа, в том числе аудиторной нагрузки - 64 часа.

Цели и задачи изучения дисциплины. Цели и задачи изучения дисциплины должны обеспечить формирование у будущего специалиста теоретических знаний по разработке сценария мероприятия и обеспечение его рекламой, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.

Требования к начальной подготовке. Изучение дисциплины базируется на знаниях материалов дисциплин Основы экономики, менеджмента и маркетинга, профессиональных модулей, «Этика и этикет в общественном питании». Дисциплина «Моделирование производственной деятельности» обеспечивает дисциплины Основы проектирования предприятий общественного питания, материал дисциплины включен в задания государственной итоговой аттестации выпускников специальности.

Ожидаемые результаты освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать

- основные цели и задачи связанные с различенными видами моделирования профессиональной деятельности; информационные разработки; информационные разработки; методику технологических расчетов; основное содержание современных теорий моделирования профессиональной деятельности.

уметь

формулировать цели и задачи связанные с различными видами профессиональной деятельности; оперативно планировать работу производства, проведения маркетинговых исследований, а также составления схемы управления предприятий, внедрять рациональную организацию труда и определять экономический эффект от этого, решать задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студенты должны приобрести теоретические знания об основных этапах моделирования профессиональной деятельности, методиках технологических расчетов материально-технических средств, рациональной организации обслуживания посетителей, особенностях проведения праздников на предприятиях общественного питания, в процессе обучения продолжается совершенствование навыков самостоятельного выполнения знаний, формирование творческого мышления.

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Калькуляция и учет в общественном питании»

1. Место дисциплины в учебно-воспитательном процессе

Дисциплина входит в профессиональный цикл учебного плана ППССЗ, реализуется на 3-ом и 4-ом году обучения 6 и 7 семестр.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью курса «Калькуляция и учет в общественном питании» является приобретение необходимых теоретических и практических знаний по изучению системы документооборота и ведению учета на предприятиях общественного питания, составлению калькуляции и изучению основных принципов калькулирования продажных цен в общественном питании и установлении цен на продукцию производства.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 5.2.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5. (ФГОС СПО № 384 от 22.04.2014 г. пп 5, 6).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:

- воспроизводить принципы ценообразования на продукцию собственного производства;
- категоризировать виды цен, применяемых в общественном питании и их назначение;
- перечислять виды плана-меню;
- составлять калькуляционный расчет на изделия, реализуемые в розницу;
- рассказывать о торговой наценке, ее назначении и порядке установления.
- показывать порядок составления плана-меню;
- выбрать организацию материальной ответственности в общественном питании;
- анализировать требования к документам учета в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью**;**
- сопоставлять классификацию документов учета на предприятиях общественного питания;
- создать отчет о движении, сырья, продуктов и тары на производстве;
- рассчитывать нормы естественной убыли на складах и ведет учет товарных потерь вследствие естественной убыли.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **знать**:

- расчет потребного количества сырья по рецептурам;
- расчет продажных цен на кулинарную продукцию;
- порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть;
- нормативные документы по установлению размеров торговых надбавок (наценок);
- организацию учета на предприятиях общественного питания;
- общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания;
- роль документов, используемых в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью;
- виды и порядок заключения договоров, применяемых на предприятиях общественного питания;
- общие требования к приемке товаров по количеству и качеству;

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

- особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах;
- учет сырья на производстве, учет сырья и готовой продукции в обособленных цехах по производству полуфабрикатов;
- общие положения по проведению инвентаризации, документально результаты инвентаризации.

3. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины:

Вид учебной работы	*Объём часов*	
	Семестр 6	*Семестр 7*
Максимальная учебная нагрузка	*52*	*85*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*22*	*33*
в том числе:		
лекции	*15*	*34*
практические занятия	*15*	*17*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*22*	*33*
в том числе:		
Консультации		*1*
Промежуточная аттестация	*ДЗ*	*ДЗ*

Содержание дисциплины: принципы калькулирования продажных цен в общественном питании; структура продажной цены на готовую продукцию; наценки предприятий общественного питания; ценообразование в общественном питании; установление цен на продукцию производства; составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу; порядок составления плана – меню; общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания; документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятий общественного питания; задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции; документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары; документальное оформление и учет отпуска и реализации продуктов и товаров; учет продуктов и товаров в местах хранения и в бухгалтерии; товарные потери, порядок их оформления,

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.Краткая характеристика профессионального модуля. Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции входит в обязательную часть профессионального цикла, реализуется на 2 и 3 курсе обучения. Профессиональный модуль включает в себя МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебная практика – 2 недели, производственная практика – 4 недели. Содержание профессионального модуля: разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

2.Цели и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

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

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

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

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

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

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

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

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.

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 хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.3.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.Краткая характеристика профессионального модуля. Профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции входит в обязательную часть профессионального цикла, реализуется на третьем году обучения по очной форме. Модуль включает в себя: МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной, производственная практика – 3 недели. Содержание профессионального модуля: разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление сложных холодных блюд; декорирование блюд сложными холодными соусами; контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

2.Цель и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

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

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

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

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

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

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного,

сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

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

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

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

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

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

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

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

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

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

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

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

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 2.1 - 2.3

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции входит в обязательную часть профессионального цикла, реализуется на третьем году обучения и включает в себя: МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, учебную и производственную практики. Содержание дисциплины: разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

2.Цели и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

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

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

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

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных

супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 3.1 - 3.4.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является обязательной частью профессионального цикла, реализуется на 3 и 4 курсе обучения. В структуру модуля входят: МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, учебная практика, производственная практика.

Содержание профессионального модуля: разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроль качества и безопасности готовой продукции; организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

2. Цели и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения модуля выпускник специальности 19.02.10 должен:

Иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и празд-

ничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 4.1 - 4.4.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов входит в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ, реализуется на 3 году обучения. В состав профессионального модуля входят: МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, учебная практика, производственная практика.

Содержание профессионального модуля: расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции.

2. Цели и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологию приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

технологию приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 5.1 - 5.2.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

1.Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль ПМ.06 организация работы структурного подразделения входит в обязательную часть профессионального цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Реализуется на 4 курсе очного обучения. Профессиональный модуль состоит из МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации, производственной практики.

Содержание профессионального модуля: планирование работы структурного подразделения (бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятие управленческих решений.

2.Цели и задачи изучения профессионального модуля. в результате освоения профессионального модуля выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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;

нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей.

В результате освоения профессионального модуля должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

1.Краткая характеристика профессионального модуля, его место в учебно-воспитательном процессе. Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар входит в обязательную часть ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуется на 2 курсе очного обучения. В состав модуля входят: МДК.07.01 Освоение программы подготовки по профессии повар, МДК.07.02 Основы технологии приготовления кулинарной продукции, учебная практика. Максимальное количество часов по учебному плану: 250, в том числе: МДК.07.01 Освоение программы подготовки по квалификации повар – 112 часов, МДК.07.02 Основы технологии приготовления кулинарной продукции – 138 часов. Учебная практика – 4 недели. Содержание профессионального модуля: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.Цель и задачи изучения профессионального модуля. В результате освоения профессионального модуля выпускник должен:

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
Готовить бульоны и отвары.
Готовить простые супы.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
Готовить простые холодные и горячие соусы.
Производить обработку рыбы с костным скелетом.
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
Готовить и оформлять салаты.
Готовить и оформлять простые холодные закуски.
Готовить и оформлять простые холодные блюда.
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

Приложение 2. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Готовить простые горячие напитки.
Готовить и оформлять простые холодные напитки.
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Приложение 3. Аннотации к программам практик

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы

Учебная практика

1. Краткая характеристика организации учебной практики студентов, её место в учебно-воспитательном процессе

Учебная практика является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика (ознакомительная, для получения первичных профессиональных навыков) проводятся колледжем при освоении студентами ряда профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется концентрированно после второго года обучения при очной форме получения образования в количестве 6 недель, после третьего года обучения в количестве 5 недель.

2. Цели и задачи учебной практики

- ознакомление с организационной структурой, системой управления организации - базы практики, основными функциями производственных и управленческих подразделений, основными видами и задачами будущей профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся первичных практических умений, опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППССЗ.

Основными **задачами** учебной практики являются:
- закрепление и расширение теоретических и практических знаний и умений, приобретённых студентами в предшествующий период теоретического обучения;
- формирование представлений о работе специалистов отдельных структурных подразделений предприятий общественного питания, а также о стиле профессионального поведения и профессиональной этике;
- приобретение практического опыта работы в команде.

3. Взаимосвязь учебной практики с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана

Программа учебной практики студентов базируется на знаниях материала дисциплин цикла ОГСЭ, ЕН, Профессионального цикла. Выполнение программы практики обеспечивает дальнейшее изучение дисциплин цикла ОП, профессиональных модулей и готовит к производственной практике.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Студенты должны выполнить в полном объеме учебный план соответствующего года обучения подготовки специалиста (теоретическое обучение) – при очной форме получения образования.

5. Ожидаемые результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися общими (ОК 1-9) и профессиональными (ПК 1.1 - 1.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2.) компетенциями.

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Аннотация рабочей программы

Производственная практика (практика по профилю специальности)

1. Краткая характеристика организации производственной практики студентов, её место в учебно-воспитательном процессе

Производственная практика является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится колледжем при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается концентрированно на 3-м и 4-м годах обучения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

2. Цели и задачи производственной практики

Подготовка обучающихся по следующим видам деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий; Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Взаимосвязь производственной практики с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Программа производственной практики студентов базируется на знаниях материала дисциплин цикла ОГСЭ, ЕН, ОП и профессиональных модулей. Выполнение программы практики обеспечивает возможность прохождения преддипломной практики и подготовки выпускной квалификационной работы.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Студенты должны выполнить в полном объеме учебный план (1, 2, 3 годов обучения) подготовки специалиста (теоретическое обучение) – при очной форме получения образования.

5. Ожидаемые результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися общими (ОК 1-9) и профессиональными (ПК 1.1 – 6.5.) компетенциями.

Приложение 3. Аннотации к программам практик

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления»
Аннотация рабочей программы

Производственная практика (преддипломная)

1. Краткая характеристика организации преддипломной практики студентов, её место в учебно-воспитательном процессе

Преддипломная практика является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Преддипломная практика проводится колледжем при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается концентрированно на последнем году обучения.

Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

***2.* Цели и задачи преддипломной практики**

Цель преддипломной практики - получение комплексного представления о работе предприятия (организации) как о целостной системе, получение навыка работы; сбор и анализ практических материалов для разработки дипломной работы.

Задачи преддипломной практики:

- овладение новыми технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест.
- подготовка практического и нормативно-справочного материала для выполнения дипломной работы.

3. Взаимосвязь преддипломной практики с предшествующими и последующими дисциплинами учебного плана подготовки

Программа преддипломной практики студентов базируется на знаниях материала дисциплин цикла ОГСЭ, ЕН, ОП и профессиональных модулей. Выполнение программы практики обеспечивает возможность разработки выпускной квалификационной работы.

4. Требования к начальной подготовке (входные знания, умения и компетенции)

Студенты должны выполнить в полном объеме учебный план подготовки специалиста (теоретическое обучение).

5. Ожидаемые результаты освоения программы преддипломной практики

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися общими (ОК 1-9) и профессиональными (ПК 1.1 – 6.5.) компетенциями.

Приложение 4. Аннотация к программе государственной итоговой аттестации

ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет
технологий и управления»
Аннотация рабочей программы
Государственная итоговая аттестация

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является частью ППССЗ ВСГУТУ.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части государственных требований к освоению общих и профессиональных компетенций (минимуму содержания и уровню подготовки выпускников) по данной специальности.

Форма проведения Государственной итоговой аттестации:

- защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

- Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 4 недели;
- Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 2 недели.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) - завершающий этап обучения, который аккумулирует и систематизирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования определяет следующее требования к выпускнику по итогам освоения программы подготовки специалиста среднего звена:

Техник-технолог по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать профессиональными компетенциями (по базовой подготовке), соответствующими основным видам деятельности:

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.

Приложение 4. Аннотация к программе государственной итоговой аттестации

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.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную дипломную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период преддипломной практики и дипломного проектирования в соответствии с утвержденной темой.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Организация разработчик ППССЗ: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ВСГУТУ). Технологический колледж

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» рекомендована методическим советом Технологического колледжа ВСГУТУ от «25» 04 2018 г.

Согласовано:

Должность	Организация	Подпись	ФИО
Начальник службы питания	Государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Республиканский клинический противотуберкулезный диспансер им. Г.Д. Дугаровой", г. Улан-Удэ		И.В. Мищенков
Заведующий кафедрой "Технология продуктов общественного питания"	ВСГУТУ		И.В. Хамаганова
Директор	Технологический колледж ВСГУТУ		С.Н. Сахаровский