

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальность**

**19.02.10 Технология производства общественного питания**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Часть 2**

**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9):**

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

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

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

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

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

Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и её история

Введение.

Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии.

Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия.

Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени.

Тема 1.4. Современная философия.

Раздел 2. Структура и основные направления философии.

Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение

Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания.

Тема 2.3. Этика и социальная философия.

Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и её значение.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9):**

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить поиск информации;
- анализировать полученную информацию;
- различать и устанавливать связи исторического мышления;
- объяснять и оценивать исторические факты;
- высказывать свое отношение к наиболее значимым событиям и личностям истории;
- развивать коммуникационную культуру.

**знать:**

- хронологию исторических событий;
- выдающихся исторических деятелей, руководителей государства;
- правовые основы построения и функционирования государства;
- органы, осуществляющие государственное управление

Содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.

Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.

Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы

Тема 2.4. Развитие культуры в России

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9):**

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

**уметь:**

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

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

Письмо рассматривается как средство обучения, входящее в систему упражнений при объяснении, закреплении и контроле языкового материала и его понимания при чтении.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводный фонетический курс

Тема 1.2. Вводный лексико – грамматический курс.

Раздел 2. Основной курс

Тема 2.1. Профессии, карьера.

Тема 2.2. Образование в России и за рубежом.

Тема 2.3. Досуг. Отдых. Туризм.

Тема 2.4. Общественная жизнь (деловая молодёжь).

Тема 2.5. Моя страна - Россия.

Тема 2.6. Профессия менеджера, профессиональные качества, профессиональный рост, карьера.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-4; ОК-9):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- владеть фонетическими средствами речевой выразительности;
- пользоваться различными типами словарей;
- находить и исправлять лексические ошибки;
- делать словообразовательный анализ общеупотребительной лексики;
- выявлять грамматические ошибки в тексте;
- пользоваться багажом синтаксических средств;
- пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.

- различать тексты по их принадлежности к стилям.

**знать:**

- основные типы норм литературного языка;
- качества хорошей литературной речи;
- русскую орфографию и пунктуацию в аспекте норм и речевой выразительности;
- речевую культуру;

Содержание дисциплины

Введение.

Тема 1. Фонетика.

Тема 2. Лексика и фразеология.

Тема 3. Словообразование.

Тема 4. Части речи.

Тема 5. Синтаксис.

Тема 6. Нормы русского правописания.

Тема 7. Текст. Стили речи.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ПРАВА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих правовых проблемах, ценностей, свободы как основе формирования правовой культуры гражданина и будущего специалиста;

- определить значение права как отрасли политической культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;

- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;

- сформулировать представление о законе, государстве и роли права в жизни.

**знать:**

- основные категории и понятия права;

- роль права в жизни человека и государства;

- основы правового учения о государстве;

- права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их реализации;

- систему органов государственной власти;

- правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;

- правовое регулирование организации здравоохранения;

- ответственность медицинских работников, лечебных учреждений и пациентов;

Содержание дисциплины

Раздел I. Основы теории государства и права.

Тема 1.1. Право: понятие, нормы, система, источники.

Тема 1.2. Законность, правопорядок, правомерное поведение.

Раздел II. Основы государственного конституционного и административного права.

Тема 2.1. Конституция РФ об основах конституционного строя.

Тема 2.2. Федеративное устройство и система власти в РФ.

Раздел III. Отрасли Российского права. Основы гражданского права.

Тема 3.1. Понятие гражданского права.

Тема 3.2. Основные формы собственности, содержание и формы защиты права собственности.

Тема 3.3. Обязательства в гражданском праве: понятие и виды.

Раздел IV. Основы семейного права.

Тема 4.1. Правовое регулирование семейных отношений.

Тема 4.2. Права и обязанности членов семьи.

Раздел V. Основы трудового права.

Тема 5.1. Понятие и источники трудового права.

Тема 5.2. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Трудовая дисциплина.

Раздел VI. Основы уголовного права.

Тема 6.1. Уголовный закон. Преступление и наказание.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ И ПОЛИТОЛОГИИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9):**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать:**

- основные понятия социологии, методы и функции социологии;
- основные признаки и типологию социальных общностей и общества в целом;
- критерии социальной стратификации и причины социального неравенства;
- особенности процесса социализации личности и формы регуляции и саморегуляции социального поведения;
- нравственные нормы, регулирования отношений между людьми и обществом.
- основные категории политологии;
- функции политологии;
- основы мировой политики и международных отношений;
- основные идеологические течения современности;
- типы политического участия.
- этапы и факторы политической социализации;
- типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития, типы и структуры социальных организаций и уметь их анализировать;
- теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политического знания, понимать их роль и функции в подготовке и обосновании политических решений, в обеспечении личностного вклада в общественно-политическую жизнь;
- теоретические модели, объясняющие факты и явления политической жизни;
- основные характеристики тоталитарного, авторитарного, демократического, политических режимов;
- иметь представление о гражданском обществе и правовом государстве, демократических институтах и ценностях.

**уметь:**

- анализировать партийные программы, избирательные лозунги, давать адекватную оценку политическому популизму, экстремизму, другим девиантным форма политического поведения;
- быть толерантным, научиться признавать право каждого на политический и идеологический выбор;

- аргументированно отстаивать свои политические идеалы и ценности, понимать необходимость овладения демократической, политической культурой;

- понимать взаимосвязь научно-технического и социально-политического прогресса.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и структура социологического знания.

Тема 2. Общество как социальная система.

Тема 3 Социальная стратификация. Измерения стратификации.

Тема 4. Предмет и функции политологии.

Тема 5. Политические отношения и политическая власть.

Тема 6. Политическая система общества. Субъекты политики.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ РОССИИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1; ОК 2; ОК 5; ОК 6; ОК 8; ОК 9):**

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

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

- отличать кооперативную организационно – правовую форму хозяйствования от акционерной и других форм;

- применять в своей практической деятельности полученные знания о специфических особенностях кооперативных организаций.

**знать:**

- сущность и содержание основных понятий учебной дисциплины;

- современные кооперативные ценности и принципы;

- причины, предпосылки и особенности возникновения кооперативов;

- хронологию основных событий истории кооперации России;

- роль и место кооперации России в разные исторические периоды;

- современное состояние кооперативного движения и перспективы его развития;

- суть кооперативной самобытности, направления социальной миссии потребительской кооперации на современном этапе

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы кооперативного движения

Раздел 2. История возникновения и развития кооперативных форм хозяйствования

Раздел 3. Потребительская кооперация современной России

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1; ОК 2; ОК 6):**

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- проводить тестирование;
- анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в них индивидов;

**знать:**

- объект и предмет социальной психологии;
- задачи и методы социальной психологии;
- этапы развития отечественной социальной психологии;
- социально-психологические особенности личности;
- темперамент;
- характер;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения;
- правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Содержание дисциплины

Тема 1. Становление социальной психологии как самостоятельной науки.

Тема 2. Задачи и методы социальной психологии

Тема 3. Методы социальной психологии

Тема 4. Развитие отечественной социальной психологии

Тема 5. Функции социальной психики

Тема 6. Социально-психологические особенности личности.

Тема 7. Исследование личности

Тема 8. Темперамент как показатель психотипа

Тема 9. Характер.

Тема 10. Социальная психология общения.

Тема 11. Структура и функции общения.

Тема 12. Невербальное общение: мимика и жесты

- Тема 13. Невербальное общение: глазной контакт, позы.
- Тема 14. Психология воздействия в общении
- Тема 15. Проектирование средств общения.
- Тема 16. Социальная психология конфликтов.
- Тема 17. Способы разрешения конфликтов.
- Тема 18. Ролевые игры с конфликтным содержанием.
- Тема 19. Группа как социально-психологический феномен.
- Тема 20. Социальная психология малых групп.
- Тема 21. Изучение особенностей группового мышления.
- Тема 22. Социально-психологический климат группы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ЭТИКИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1; ОК 2; ОК 6):**

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

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

- владеть приемами делового общения и навыками культуры поведения;

- соблюдать этические нормы и правила в своей личной жизни и коллективе, а также в производственной деятельности.

**знать:**

- основные понятия этики и морали;

- элементарные основы и нормы этикета;

- особенности и приёмы делового общения;

- ценности нравственной жизни общества.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Деловое общение и его этические аспекты.

Тема 1.1. Роль этики в современном обществе.

Тема 1.2. Общение как одна из основных потребностей человека.

Тема 1.3. Особенности делового общения.

Тема 1.4. Принципы этики делового общения.

Тема 1.5. Формы устоев жизни общества: правовая, моральная, традиционная.

Раздел 2. Этикет в жизни современного делового человека.

Тема 2.1. Этикет: история и формы его проявления.

Тема 2.2. Создание целостного образа современного делового человека.

Тема 2.3. Формирование внешнего облика современного делового человека.

Тема 2.4. Этика служебных взаимоотношений.

Тема 2.5. Порядок организации и проведения деловых приемов.

Тема 2.6. Сувениры и подарки в деловой сфере.

Тема 2.7. Презентация и нормы делового этикета.

Тема 2.8. Этика делового телефонного разговора.

Тема 2.9. Этикет секретаря и руководителя.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар



**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 2; ОК 3; ОК 6):**

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

-развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

-формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно - оздоровительной деятельностью.

-овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально - прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.

- 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;

-приобретение компетентности в физкультурно - оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Программа содержит теоретическую и практическую части.

Теоретический материал нацелен на формирование у студентов физической культуры личности, осознание значения здорового образа жизни.

Практическая часть состоит из учебно - тренировочных занятий. При проведении которых, преподаватель определяет уровень физической способности, подготовки и развития студентов при помощи контрольных тестов и нормативов. Рассматриваются индивидуальные технико-тактические действия физкультурно - спортивной направленности.

Обеспечивает общую и профессионально-прикладную физическую подготовленность. Практические занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний. В связи с погодными условиями на период осень-весна тема: «Спортивные игры», «Легкая атлетика» поделена на 2 семестра.

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартам по легкой атлетике, гимнастике, лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни.

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности

Тема 2.1. Легкая атлетика.

Тема 2.2. Гимнастика

Тема 2.3. Спортивные игры. Баскетбол - 1 семестр

Раздел 2. Теоретическая часть

Тема 2.1. Лыжная подготовка.

Тема 2.2. Спортивные игры. Волейбол -2 семестр

Тема 2.3. Атлетическая гимнастика.

Тема 2.4. Легкая атлетика

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Часть 3**

**Математический и общий естественнонаучный цикл**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МАТЕМАТИКА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Раздел 1

Тема 1.1. Производная

Тема 1.2. Приложения производной

Тема 1.3. Интегральное исчисление

Тема 1.4. Дифференциальные уравнения

Раздел 2

Тема 2.1.Элементы теории вероятностей.

Тема 2.2. Элементы математической статистики.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

Цель освоения учебной дисциплины является:

- формирование у студентов способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов);
- развитие способностей анализировать антропогенные воздействия на природную среду, а также прогнозировать последствия таких воздействий;
- осознания актуальности концепции устойчивого развития общества как новой экологически приемлемой модели экономического развития современной цивилизации для возможности последующих разработок более совершенных форм социоприродных взаимодействий.

В результате изучения учебной дисциплины Экологические основы природопользования обучающийся должен иметь представление:

- о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;
- о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;
- об экологических принципах рационального природопользования;

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

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

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение в экологию

Тема 1.1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.2 Разнообразие экосистем

Тема 1.3 Биосфера. Влияние человека на биосферу

Тема 1.4 Использование и охрана атмосферы

Тема 1.5 Рациональное использование и охрана гидросферы и литосферы

Тема 1.6 Природные ресурсы и их использование и охрана

Раздел 2. Природопользование и экологическая безопасность.

Тема 2.1 Загрязнение окружающей среды и охрана природных ресурсов

Тема 2.2 Основные задачи мониторинга окружающей среды.

Тема 2.3 Способы ликвидации последствий и заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования

Тема 3.1 Природопользование и охрана природы в России

Тема 3.2 Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охрана природы

Тема 3.3 Виды ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Тема 3.4 Виды экономической международной ответственности за экологические правонарушения



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ХИМИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2):**

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

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на органические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, 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 коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Органическая химия

Тема 1.1. Введение. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.

Тема 1.2. Углеводороды

Тема 1.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 1.4. Углеводы

Тема 1.5. Азотсодержащие органические соединения

Раздел 2. Физическая и коллоидная химия

Тема 2.1. Агрегатные состояния вещества

Тема 2.2. Основы химической термодинамики

Тема 2.3. Фазовые равновесия и растворы

Тема 2.4. Химическая кинетика

Тема 2.5. Электрохимия

Тема 2.6. Адсорбция

Тема 2.7. Коллоидные системы

Тема 2.8. Электрические свойства, стабилизация и коагуляция золь

Тема 2.9. Микрогетерогенные и грубодисперсные системы

Тема 2.10. Высоко-молекулярные соединения и их растворы

Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Качественный анализ.

Тема 3.2. Количественный анализ.

Тема 3.3. Физико-химические методы анализа

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАТИКА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

## **Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ПК 1.1-1.3):**

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

Изучение информатики направлено на достижение следующих целей

- освоение и систематизация знаний по выбору типовых методов и способов выполнения профессиональных решения задач, относящихся к правовой деятельности;

- овладение умениями использовать базовые системные программные продукты и прикладное программное обеспечение общего назначения для обработки текстовой, графической, числовой информации и поддерживать базы данных получателей социальных пособий и льгот для нужд пользователя в в актуальном состоянии;

- развитие самостоятельного и алгоритмического мышления, способностей к формализации при решении задач, элементов системного мышления; чувства коллективизма;

- воспитание чувства ответственности за результаты своего труда и работу членов команды; формирование установки на позитивную социальную деятельность в информационном обществе, на недопустимости действий, нарушающих правовые, этические нормы работы с информацией;

- приобретение опыта поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, проектной деятельности, практической работы с типовыми программами и программами для служебного пользования.

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

- Классифицировать программное обеспечение, внедрять современные прикладные программные средства. Работать в операционной системе Windows. Производить операции с файловой структурой. Осуществлять настройку Windows.

- Осуществлять настройку пользовательского интерфейса Microsoft Word. Создавать, сохранять и редактировать документ. Форматировать текст. Осуществлять поиск, замену фрагментов текста, проверку правописания. Создавать и форматировать таблицы. Делать настройку гиперссылок. Использовать встроенный редактор формул. Вставлять графические изображения, WordArt. Производить оформление страницы документа и вывод на печать.

- Создавать таблицы в Microsoft Excel. Осуществлять ввод и редактирование данных. Производить форматирование таблицы. Использовать формулы и функции. Построить диаграмму с помощью Мастера диаграмм. Редактировать диаграмму. Осуществлять сортировку и поиск данных в таблице. Установить параметры страницы. Произвести печать документа.

- Поддерживать базы данных получателей пенсий, пособий, компенсаций и других социальных выплат, а также услуг и льгот в актуальном состоянии

- Использовать информационные справочно-правовые системы.

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

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**знать:**

– основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ для обработки текстовой, графической, числовой и табличной информации

- информационные справочно-правовые системы.

- процессы обработки информации при использовании пакетов прикладных программ

- основные компоненты программного обеспечения компьютерных систем;

- основные принципы управления ресурсами и организации доступа к этим ресурсам.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология

Тема 1.1. Автоматизированная обработка информации: основные понятия, технология.

Тема 1.2. Информационные технологии обработки информации: основные понятия, виды

Раздел 2. Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем, их программное обеспечение

Тема 2.1. Общий состав персональных ЭВМ и вычислительных систем

Тема 2.2. Программное обеспечение вычислительной техники

Раздел 3. Информационные системы и телекоммуникации

Тема 3.1. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передача информации.

Тема 3.2. Защита информации от НСД. Антивирусные средства защиты информации.

Тема 3.3. Локальные и глобальные компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации.

Раздел 4. Прикладные программные средства

Тема 4.1. Текстовые процессоры.

Тема 4.2. Электронные таблицы.

Тема 4.3. Системы управления базами данных

Тема 4.4. Графические редакторы

Тема 4.5. Информационно-поисковые системы (Консультант +).

Тема 4.6. Автоматизированные системы

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Часть 4  
Профессиональный цикл**



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ  
ПРОИЗВОДСТВЕ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам, санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и изменчивости;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды, воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены пищевых производств.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные понятия микробиологии

Тема 1.2. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов

Тема 1.3. Наследственность и изменчивость микроорганизмов

Тема 1.4. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

Распространение микроорганизмов.

Тема 1.5. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.6. Микрофлора важнейших пищевых продуктов

Тема 1.7. Пищевые отравления

Раздел 2. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве.

Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Тема 2.2. Личная гигиена работников предприятий

Тема 2.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий

Тема 2.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Тема 2.5. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.6 Санитарные требования к обработке и приготовлению пищевых продуктов

Тема 2.7. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

- составлять характеристики основных диет;
- рассчитывать энергетический и химический состав диет.

**знать:**

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- понятия рационы питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания Пищевые вещества и их значение

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Тема 4. Питание различных групп населения

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

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

**знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация 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 расходы продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве;
- методы контроля возможности хищений запасов на производстве.

Содержание дисциплины

Раздел 1.

Тема 1.1. Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Организация складского хозяйства.

Тема 1.3 Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.

Тема 1.4. Гарное хозяйство. Организация и принципы функционирования.

Тема 1.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

использовать технологии сбора, размещений, 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 и, хранения, передачи и накопления информации;

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология обработки информации

Тема 1.1. Общая характеристика процесса сбора передачи, обработки и накопления информации

Тема 1. 2. Технология обработки текстовой информации

Тема 1. 3. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде

Раздел 2. Технологии хранения и поиска информации

Тема 2.1. Основные понятия баз данных.

Тема 2.2. Архитектура баз данных.

Тема 2.3. Проектирование баз данных. Разработка баз данных

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации

Тема 3.1. Общая характеристика сетевых технологий обработки информации

Тема 3.2. Компоненты аппаратного обеспечения сетей

Тема 3.3. Компоненты программного обеспечения сетей

Тема 3.4 Глобальная сеть Интернет

Раздел 4. Основные понятия автоматизированной обработки информации (АРМ)

Тема 4.1. Классификация автоматизированных рабочих мест специалиста (АРМ)

Тема 4.2. Справочно–правовые информационные системы

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний по теории и практике стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия продукции, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативными документами в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, проведение измерений и обработки их результатов для принятия конкретных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачами настоящей дисциплины являются:

-изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции и услуг;

-освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;

-приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;

-овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;

-формирование у студентов умений и навыков использования стандартов и других документов по стандартизации, метрологии, подтверждение сертификации в практической деятельности;

-развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;

-развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия по оказанию услуг населению.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

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

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

**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.

**владеть:**

- методиками метрологического обеспечения измерений;

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

Эти знания позволяют специалистам рационально осуществлять свою профессиональную деятельность с учетом современных требований рынка, а также стимулируют заинтересованность в профессиональном и личном росте

**Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации**

Тема 1.1 Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2 Методические основы стандартизации

Тема 1.3 Национальная система стандартизации России

Тема 1.4 Нормативные документы в области стандартизации

Тема 1.5 Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

**Раздел 2. Метрология**

Тема 2.1 Основы технических измерений

Тема 2.2 Характеристика средств измерений

Тема 2.3 Система обеспечения единства измерений в РФ

**Раздел 3. Сертификация**

Тема 3.1 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2 Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.3 Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4 Сертификация систем менеджмента качества

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Право и этика

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 2.1 Договорные отношения предприятий

Тема 2.2. Обязательства



Тема 2.3. Экономические споры

Раздел 3. Трудовое право

Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.2. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.

Тема 3.3. Трудовая дисциплина и материальная ответственность.

Тема 3.4. Трудовые споры

Тема 3.5. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Раздел 4. Административное право

Тема 4.1. Понятие административной ответственности

Тема 4.2. Защита нарушенных прав

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области животноводства;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1. Основные понятия об экономике и ее структуре

Тема 1.2. Содержание экономики отрасли и предприятия

Раздел 2. Менеджмент предприятия

Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента

Тема 2.2 Связующие процессы

Тема 2.3 Особенности менеджмента в области растениеводства и животноводства

Раздел 3. Основы маркетинга

Тема 3.1 Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Тема 3.2 Маркетинговые исследования и стратегии

Тема 3.3 Маркетинг в области растениеводства и животноводства

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОХРАНА ТРУДА**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;
- использовать экипировку и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;
- определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;
- оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;
- применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;
- проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;
- инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;
- соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.

**знать:**

- законодательство в области охраны труда;
- нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;
- правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;
- возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;
- действие токсичных веществ на организм человека;
- категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;
- общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;
- основные причины возникновения пожаров и взрывов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

- предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
- права и обязанности работников в области охраны труда;
- виды и правила проведения инструктажей по охране труда;
- правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия), и их влияние на уровень безопасности труда;
- принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Законодательство по охране труда

Тема 1.1 Введение.

Тема 1.2 Правовые вопросы по охране труда.

Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.

Тема 2.2 Несчастные случаи

Раздел 3. Основы производственной санитарии

Тема 3.1 Метеорологические условия

Тема 3.2 Основы производственной санитарии

Раздел 4. Правила техники безопасности

Тема 4.1 Правила техники безопасности

Тема 4.2 Аттестация рабочих мест

Раздел 5. Электробезопасность

Тема 5.1 Электробезопасность

Раздел 6. Основы пожарной безопасности

Тема 6.1 Противопожарная защита

Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях

Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1):**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

– роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;

– состав. Ф

– 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 неё факторы ;

– понятие рациона питания;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;

– нормы и в питательных веществах;

– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

– методику составления рационов питания;

– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

– общие требования к качеству сырья и продуктов;

– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет Товароведение продовольственных товаров, его задачи, история развития.

Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 2.1 Белки. Жиры. Углеводы.

Тема 2.2 Витамины

Тема 2.3 Минеральные вещества и вода

Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 4. Обмен веществ и энергии

Тема 5 Питание различных групп взрослого населения

Тема 6 Особенности питания детей и подростков

Тема 7 Лечебное питание



Раздел 8 Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 8.1. Товароведение зерномучных, вкусовых товаров и плодов

Тема 8.2 Товароведение кондитерских, молочных товаров и пищевых жиров

Тема 8.3 Товароведение мясных, рыбных и яичных продуктов

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских

подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Содержание дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Часть 5  
Профессиональные модули**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма 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 охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта 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 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 охлаждённом и замороженном виде

Содержание профессионального модуля

Раздел Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1.Обработка мяса

Тема 1.1.Характеристика и обработка сырья

Тема 1.2.Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса

Тема 1.3.Полуфабрикаты из говядины

Тема 1.4.Полуфабрикаты из туш мелкого скота

Тема 1.5.Полуфабрикаты из субпродуктов

Тема 1.6.Обработка и использование тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных

Тема 1.7.Оборудование и инвентарь для обработки мяса

Тема 1.8.Организация работы мясного цеха

ФРЗС Тема 1.9.Автоматизация технологических процессов обработки мяса

ФРЗС Тема 1.10.Мясные полуфабрикаты для сети фаст-фуд

ФРЗС Тема 1.11.Ресурсосберегающие технологии обработки мяса

Раздел 2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.1.Характеристика и обработка сырья



Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы

Тема 2.3. Полуфабрикаты из рыбы

Тема 2.4. Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья

Тема 2.5. Оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.6. Организация работы рыбного цеха

ФРЗС Тема 2.7. Автоматизация технологических процессов обработки рыбы

ФРЗС Тема 2.8. Рыбные полуфабрикаты для сети фаст-фуд

ФРЗС Тема 2.11. Ресурсосберегающие технологии обработки рыбы

Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кролика

Тема 3.1. Характеристика и обработка сырья

Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика, пернатой дичи

Тема 3.3. Полуфабрикаты из домашней птицы, утиной и гусиной печени

Тема 3.4. Полуфабрикаты из пернатой дичи, кролика

Тема 3.5. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы

Тема 3.6. Оборудование и инвентарь для обработки птицы

Тема 3.7. Организация работы птице-гольевого цеха

ФРЗС Тема 3.8. Автоматизация технологических процессов обработки птицы

ФРЗС Тема 3.9. Полуфабрикаты из птицы для сети фаст-фуд

ФРЗС Тема 2.11. Ресурсосберегающие технологии обработки птицы

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 2.1-2.3):**

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодным 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 расчёты 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 рыбных и мясных блюд и соусов;
- варианты оформления, способы и температура подачи 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 заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложной холодной кулинарной продукции;

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

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления холодных закусок

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

Тема 1.3. Осуществление технологии приготовления соусов

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ  
для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 3.1–3.4):**

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля ПМ 0.3 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, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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 расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы 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 видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, 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 тарелок 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 безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Тема 1.2 Виды тепловой обработки продуктов

Тема 1.3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Раздел 2 Технология приготовления сложных супов.

Тема 2.1 Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.

Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов щей, борщей.

Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с крупами.

Тема 2.4 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.

Тема 2.5. Технологический процесс приготовления сложных супов сладких, супов-пюре.

Тема 2.7. Технологический процесс приготовления сложных супов холодных, из концентратов, национальных.

Раздел 3. Технология приготовления и оформления сложных соусов.

Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов. Общие правила приготовления соусов.

Тема 3.2. Технология приготовления соусов красных (на мясных бульонах).

Тема 3.3. Технология приготовления соусов белых на мясных и рыбных бульонах.

Тема 3.4. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных.

Тема 3.5. Технология приготовления соусов сладких, яично-масляных, масляных смесей.

Тема 3.6. Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.

Раздел 4. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.

Тема 4.1. Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.

Тема 4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.

Тема 4.3. Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, грибов.

Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, грибов

Тема 4.5. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов.

Тема 4.6. Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей, грибов и сыра.

Раздел 5. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5.1. Общие правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.

Тема 5.3. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.

Раздел 6. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.1. Общие правила приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.2. Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.3. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.5. Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 6.7. Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.

Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 7.1. Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов.

Тема 7.2. Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.

Тема 7.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов.

Тема 7.4. Технология приготовления блюд из тушёного мяса и субпродуктов.

Тема 7.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.

Тема 7.6. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.

Тема 7.7. Технология приготовления блюд из мяса диких животных.

Раздел 8. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Тема 8.1. Общие правила приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Тема 8.2. Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.

Тема 8.3. Технология приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.

Тема 8.4. Технология приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика

Раздел 9 Приготовление блюд из яиц и творога.

Тема 9.1 Общие правила приготовления блюд из яиц и творога.

Раздел 10. Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.

Раздел 11. ФРЗС Технология приготовления Блюда детского и лечебного питания

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 4.1-4.4):**

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 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 видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности и качества изделий;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Содержание профессионального модуля

Тема 1. Осуществление организации и проведения приготовления сложных хлебобулочных изделий

Тема 2. Осуществление организации и проведения приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 3. Осуществление организации и проведения приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4. Осуществление организации и проведения приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Краснодар

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 5.1; ПК 5.2):**

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

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

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы 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;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;



- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении сложных холодных и 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.

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления сложных горячих десертов

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.6 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций ОК 1-9; ПК 6.1-6.5):**

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

Содержание профессионального модуля

Тема 1.1. Планирование работы структурного подразделения

Тема 1.2. Организация рабочих мест в производственных помещениях

Тема 1.3. Организация работы персонала на производстве

## Тема 1.4. Разработка нормативно-технологической документации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.7 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ «ПОВАР»**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины (сформированности компетенций 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; ПК 5.2; ПК 6.1-6.5):**

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, изделий из теста;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, горячих блюд их оформление и отделка;
- декорирования блюд;
- контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих блюд и соусов.

**уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки;
- осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- применять механические, тепловые, гидромеханические, химические и другие способы обработки овощей;
- организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса.

**знать:**

- рецептуры блюд;
- технологию приготовления блюд;

- требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;
- классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение;
- органолептические методы определения доброкачественности сырья;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.

Содержание профессионального модуля

Тема 1. Первичная обработка сырья

Тема 2. Тепловая обработка продуктов

Тема 3. Супы

Тема 4. Соусы

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 6. Блюда и гарниры из овощей

Тема 7. Блюда из рыбы

Тема 8. Блюда из мяса

Тема 9. Блюда из яиц и творога

Тема 10. Холодные блюда и закуски

Тема 11. Сладкие блюда и горячие напитки

Тема 12. Тесто и изделия из него