

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Хабаровский технологический колледж»



АННОТАЦИИ

**программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.01 «Основы философии»**

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>Формирование у студентов представлений о философии, знания о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.</p> <p>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.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.</p> <p>Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 9</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Структура курса состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные вехи мировой философской мысли. 2. Философия как учение о мире и человеке. 3. Духовная жизнь человека. 4. Философия и история. 5. Философия и культура. 6. Философия и глобальные проблемы современности. <p>Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ.</p> <p>В отделах онтологии и гносеологии раскрываются причины изменений представлений о мироустройстве, даются представления о сложности процесса познания мира и его противоречиях, учатся различать типы философских позиций в понимании мира.</p> <p>Философская антропология дает возможность научиться понимать причины изменений представлений о человеке, ориентироваться во множестве современных теорий личности, развить способности к пониманию другого человека.</p> <p>Аксиология и социальная философия дают общее философское понимания проблем современного общества и системы сложившихся ценностей, учат ориентироваться в социально-политических учениях, постигать диалектику общественно-исторического развития.</p>

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.02 «История»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально–экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и другие организации, и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
Место дисциплины в учебном плане	<p>Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Основной формой реализации программы по истории являются лекции.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1 - 10
Содержание дисциплины	<p>Раздел 1. Основные тенденции развития ведущих государств и регионов мира в конце XX – начале XXI вв</p> <p>В разделе рассматриваются основные направления в развитии научно – технического прогресса во второй половине XX в., информационная революция, развитие информационных технологий, глобализация мировой экономики и её последствия.</p> <p>Социальные и этнические процессы в информационном обществе: страны Западной Европы и США в конце XX – начале XXI вв, страны Восточной Европы и государства СНГ, Российская Федерация на современном этапе, Россия: по пути реформ и стабилизации, приоритетные национальные проекты, политические реформы.</p> <p>Российская экономика в мировой экономической системе. Социально – экономическое положение на Дальнем Востоке.</p> <p>Страны Азии, Африки и Латинской Америки: проблемы модернизации.</p> <p>Раздел 2 Международные отношения на рубеже XX – XXI вв.</p> <p>В разделе рассматриваются основные направления:</p> <p>Система международных отношений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Россия в системе международных отношений. Концепция национальной стратегии. Россия и страны ближнего зарубежья. - Локальные, региональные, межгосударственные конфликты в конце XX – начале XXI вв. <p>Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Интеграционные процессы в мире. Европейская интеграция. - Интеграция России в западное пространство.

	<ul style="list-style-type: none"> - Международные и региональные организации в современном мире. Организация Объединённых Наций. - Глобализация культуры. Глобальные проблемы современности.
--	---

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.03 «Иностранный язык»**

Цели освоения дисциплины	<p>Дисциплина направлена на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 10
Содержание дисциплины	1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) текстов профессиональной направленности; различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование); источники профессиональной информации на иностранном языке; лексико-грамматические упражнения различного вида; тестовые и контрольные задания.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.04 «Физическая культура»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта; - основы здорового образа жизни <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 6
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю их развития - основные элементы техники изучаемых двигательных действий

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование навыков грамотной устной и письменной речи, навыков свободного пользования разнообразными языковыми средствами в различных ситуациях общения и, прежде всего, в профессиональной деятельности. Задачи дисциплины: формировать умение создавать устные и письменные речевые произведения разной стилевой принадлежности; познакомить с нормами современного русского литературного языка, коммуникативными качествами речи; повысить уровень практического владения современным русским литературным языком; познакомить с некоторыми приемами и методами устранения речевых ошибок на разных языковых уровнях; формировать представления об особенностях и законах публичных выступлений различных типов; воспитывать культуру общения.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9
Содержание дисциплины	Дисциплина включает в себя следующие разделы: Предмет, цели и задачи курса. Язык и речь. Нормы русского языка (Фонетические и орфоэпические нормы. Орфографические нормы. Лексические и фразеологические нормы. Грамматические нормы и нормы словообразования. Морфологические нормы. Синтаксические нормы). Стили речи. Общение как социальное явление. Речевая культура как условие профессионального роста. Психологические основы общения. Конфликты в деловом общении. Особенности служебно-делового общения. Работа со служебной документацией.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ЕН.01 «Математика»**

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : <ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - решать неравенства первой и второй степени, составлять системы неравенств; - решать задачи производственного характера; - находить наилучший план производства при заданных ресурсах; - находить наименьшее и наибольшее значение функции. - решать простейшие комбинаторные задачи. - находить вероятность в простейших задачах, используя классическое определение вероятностей; - решать задачи с применением теоремы сложения вероятностей для несовместимых событий. - строить ряд распределения случайной величины; находить функцию распределения случайной величины. - находить математическое ожидание и дисперсию случайной величины по заданному закону ее распределения. - находить относительные частоты, накопленные частоты, накопленные относительные частоты; - исследовать репрезентативность выборки; - составить таблицу статистического распределения по интервалам.
--------------------------	--

	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; - основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; - основы интегрального и дифференциального исчисления; - свойства неравенства, тождественные преобразования неравенств; - геометрический способ решения систем неравенств; - методы решения производственных задач. - определение размещений, перестановок, сочетаний. - понятия: событие, частота и вероятность появления события, совместные и несовместные события, полная вероятность; - теорему сложения вероятностей; - теорему умножения вероятностей; - способы задания случайной величины; - определения непрерывной и дискретной случайных величин; - закон распределения случайной величины. - определение математического ожидания, дисперсии дискретной случайной величины. - основные понятия математической статистики, понятия выборки; - способы отбора объектов; - значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; - универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; - вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла.
Формируемые компетенции	ОК 2
Содержание дисциплины	<p>Программа содержит теоретический материал, практические работы, задания для самостоятельного изучения материала. Программа составлена с учетом основных задач в области высшей математики для СПО.</p> <p>Предусмотрено изучение таких вопросов, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - линейное программирование - элементы комбинаторики и теории вероятности - элементы математической статистики

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ЕН.02«Экологические основы природопользования»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--------------------------	---

	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - основные группы отходов их источники и масштабы образования; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	<p>Дисциплина состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимодействие человека и природы 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование 3. Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами 4. Правовые вопросы экологической безопасности

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ЕН.03«Химия»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, аналитической и коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - 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.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
Содержание дисциплины	Дисциплина состоит из разделов: 1. Аналитическая химия 2. Физическая и коллоидная химия

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.01. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условиях их развития; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – схему микробиологического контроля;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Учебная дисциплина состоит из разделов: 1 Основы общей микробиологии 2 Основы пищевой санитарии и гигиены

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.02. «Физиология питания»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – понятие рациона питания; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания; – методику составления рационов питания; – назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	<p>Учебная дисциплина состоит из разделов:</p> <p>1 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека - Обмен веществ и энергии <p>2 Пищеварение и усвоение пищи</p> <p>3 Рациональное питание и физиологические основы его организации</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рациональное и сбалансированное питание - Содержание питательных веществ в продуктах животного происхождения - Содержание питательных веществ в продуктах растительного происхождения <p>4 Лечебное и лечебно-профилактическое питание</p> <p>5 Оценка качества пищевого сырья</p>

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения – соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования; – анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>общеобразовательная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Учебная дисциплина состоит из разделов:</p> <p>1 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества продовольственных товаров - Товароведная характеристика продовольственных товаров <p>2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды продовольственного снабжения - Организация складского и тарного хозяйства

	- Условия хранения продовольственных продуктов 3 Контроль запасов и наличия продуктов
--	---

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия автоматизированной обработки информации; – общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
Место дисциплины в учебном плане	обще-professionalная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности 2. Компьютерные и телекоммуникационные средства 3. Использование программного обеспечения в профессиональной деятельности 4. Обработка баз данных. 5. Автоматизация обработки документов 6. Справочно - правовые системы 7. Технологии обработки графической информации

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.05. «Метрология и стандартизация»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ <p>В результате изучения дисциплины студент должен знать:</p>
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия метрологии; – задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; – формы подтверждения соответствия; – основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; – терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
Место дисциплины в учебном плане	обще-professionalная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Основы стандартизации, метрологии, оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия; Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовая база стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>Дисциплина направлена на освоение целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -изучить основные положения Конституции Российской Федерации; -изучить права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; -освоить понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; -изучить законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; -изучить права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – 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 основание его прекращения;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Изучаются следующие темы: <ul style="list-style-type: none"> - Право и экономика. - Защита прав потребителей. - Трудовое право. - Административное право.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.07. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – механизмы формирования заработной платы; – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации; – принципы делового общения в коллективе; – управленческий цикл; – особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; – формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы экономики. 2. Основы менеджмента. 3. Основы маркетинга.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.08. «Охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; – использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; – участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; – проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; – разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; – вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; – вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – системы управления охраной труда в организации; – законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; – обязанности работников в области охраны труда; – фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; – возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); – порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); – порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности. 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности. 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях общественного питания.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь :
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить мероприятия по защите 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 <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 неё 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.
Место дисциплины в учебном плане	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Человек и техносфера 2. Защита населения и территорий в ЧС 3. Организация оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС 4. Основы военной службы (юноши)

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.10. «Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться инструкциями, положениями и другими нормативными актами по бухгалтерскому учету; – заполнять и обрабатывать бухгалтерские документы; – составлять бухгалтерские проводки; – вести бухгалтерскую отчетность. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – законодательство по бухгалтерскому учету и отчетности; – систему национальных бухгалтерских стандартов; – финансовый и управленческий учет.
Место дисциплины в учебном плане	<p>обще профессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.3, ПК 3.1, ПК 5.1, ПК 6.2 – 6.4</p>
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <p>1. Основы бухгалтерского учета.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовое обеспечение ведения учета; - бухгалтерский баланс; - счета бухгалтерского учета; - носители учетной информации. <p>2. Организация ведения бухгалтерского учета.</p> <ul style="list-style-type: none"> - учет денежных средств и расчетных операций, учет товаров, учет имущества торгового предприятия, учет издержек обращения, учет финансового результата; - инвентаризация имущества; - бухгалтерская отчетность

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.11. «ХАССП в индустрии общественного питания»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде; – работать в качестве пользователя персонального компьютера; – работать с программными средствами общего назначения; – создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; – организовывать работу коллектива исполнителей; – разрабатывать, оформлять, утверждать нормативную, техническую документацию. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы российского права и его системы; – программные средства для работы на персональном компьютере; – принципы построения организационных структур, виды планирования работы команды; – основные приемы организации работы исполнителей; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей;
--------------------------	---

	– современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Нормативные требования к качеству и безопасности пищевой продукции. 2. Практика реализации принципов ХАССП. 3. Выбор стандарта для построения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Аннотация к программе учебной дисциплины

ОП.12. «Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания»

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : – выявлять фальсификацию продукции общественного питания и услуг, – применять умения и навыки в сфере контроля процесса производства продуктов питания. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : – основные понятия и термины по идентификации продукции и услуг, – методы физического и химического контроля, – нормативно-правовую базу на предприятиях по производству продуктов питания.
Место дисциплины в учебном плане	обще профессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9, ПК 1.1–1.3, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1–3.4, ПК 4.1–4.4, ПК 5.1–5.2, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. 2. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции. 3. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции в общественном питании.

Аннотация к программе учебной дисциплины

ОП.13. «Основы предпринимательской деятельности»

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : – проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; – выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; – формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности; – разрабатывать бизнес-план; – осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : – алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; – нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – состояние экономики и предпринимательства в Хабаровском крае; – структуру и функции бизнес-плана.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Содержание дисциплины	<p>Содержит следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предпринимательство в России. 2. Содержание предпринимательской деятельности. 3. Организационно – правовые формы предпринимательства. 4. Социально – психологические аспекты предпринимательства. 5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности. 6. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности. 7. Предпринимательский риск. 8. Культура предпринимательства. 9. Бизнес и предпринимательство. Открытие и закрытие своего дела.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.14. «Способы поиска работы и трудоустройства»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать направленность личности – составлять алгоритм поиска работы; – выдерживать конкуренцию на рынке труда; – ориентироваться в структуре государственной службы занятости; – оформлять документы для трудоустройства; – проходить собеседования; – использовать эффективные методы и приемы самопрезентации – заниматься самообразованием, культурно выражать свои мысли; – планировать и реализовывать профессиональную карьеру <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения; – психологические свойства личности, структуру собственной направленности; – понятие «рынок труда», спрос и предложения на рынке труда; – факторы, влияющие на выбор и успешный поиск работы – способы получения информации о вакансиях; – условия обращения к посредническим организациям; – правила проведения собеседования; – типы и виды профессиональной деятельности; – правила и методы поиска работы; – права и обязанности молодых специалистов
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Государственное регулирование занятости. 2. Психологические основы профессиональной деятельности. 3. Технология трудоустройства.

Профессиональные модули

Аннотация к программе профессионального модуля

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

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- проводить расчеты по формулам;- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;- основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;- способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 охлажденном и замороженном виде
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 9, ПК 1.1 -1.3</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Теоретические основы технологии продуктов общественного питания - Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции. Овощной цех. - Подготовка рыбы к кулинарной обработке. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Рыбный цех - Обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины для сложной кулинарной продукции. Мясной цех. - Подготовка птицы к обработке. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. - Оборудование предприятий общественного питания. <p>Содержание ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием. Общие сведения о предприятии: тип предприятия, его структура, производственная мощность, состав производственных, складских и подсобных помещений, их расположение, взаимосвязь, санитарное состояние. Виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения - Организация работы цехов различного назначения, ознакомление с оборудованием и инвентарем, правилами техники безопасности, требованиями санитарии и гигиены при работе в цехе.

	<ul style="list-style-type: none"> - Овладение навыками технологических процессов по обработке овощей, мяса, рыбы, нерыбного сырья, птицы, субпродуктов. - Овладение навыками технологических процессов по приготовлению полуфабрикатов из разных видов сырья. - Овладение навыками в оценке качества полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, тушек ягнят, молочных поросят. Проверке соответствия качества требованиям нормативных документов.
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции**

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - производить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами, <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок 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 режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 - 9, ПК 2.1 - 2.3</p>

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс приготовления бутербродов, салатов, винегретов - Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья - Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи - Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра - Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов - Машины, механизмы и оборудование для приготовления салатов и винегретов <p>Содержание УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика предприятия. Работа складских помещений, условия хранения продуктов. - Ознакомление с организацией рабочих мест в холодном цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе. - Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. - Овладение навыками технологических процессов при приготовлении мясного и рыбного желе, салатов, винегретов, холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, субпродуктов, колбасных изделий, копченостей, вареных мясных продуктов, яиц, закусок из сыра, домашней птицы. - Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок. - Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок.
--	---

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
---	--

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

	<ul style="list-style-type: none"> - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 - 9, ПК 3.1 - 3.4</p>

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции состоит из разделов:</p> <p>1. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тепловая обработка и ее приемы - Технологический процесс приготовления супов - Технологический процесс приготовления соусов - Технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра - Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий - Технологический процесс приготовления блюд из яиц, творога - Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Технологический процесс приготовления блюд из мяса и субпродуктов - Технологический процесс приготовления блюд из домашней птицы и дичи <p>2. Тепловое оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варочное оборудование - Жарочно-пекарное оборудование - Варочно-жарочное оборудование и водогрейное оборудование - Оборудование для отпуска пищи <p>В рамках ПМ.03 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <p>Содержание УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с организацией работы и рабочих мест в горячем цехе, оборудованием, инвентарем, различными приспособлениями, посудой и их назначением. Правила техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе в цехе. - Овладение навыками технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов для приготовления супов. Приготовление бульонов, мучной пассировки, пассированных овощей. - Овладение навыками технологического процесса приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных, холодных, молочных, сладких, национальных супов, супов из полуфабрикатов. - Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы и не рыбного водного сырья, домашней птицы, дичи и кролика, яиц и творога. - Расчет массы овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, яиц и творога для приготовления сложных горячих блюд. - Овладение навыками технологического процесса приготовления горячих соусов. - Овладение навыками технологических процессов приготовления вареных и припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей, блюд из грибов и сыра, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из отварной, припущенной и тушеной, жареной, запеченной и рубленой рыбы, котлетной рыбной массы и не рыбного водного сырья, блюд из отварного, припущенного и тушеного, жареного, запеченного,
--	--

	<p>рубленого мяса, котлетной массы мяса и субпродуктов мяса, блюд из отварной, припущенной и тушеной, жареной и рубленой, котлетной массы и субпродуктов домашней птицы и дичи, блюд из яиц и творога.</p> <p>- Требования к качеству, условия и сроки реализации сложных горячих блюд.</p> <p>- Приготовление и подача сложных горячих блюд</p>
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использования 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
Место модуля в учебном плане	Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 9, ПК 4.1 - 4.4

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сырье для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Замес теста и способы его разрыхления - Приготовление дрожжевого теста и изделий из него - Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него - Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных - Украшение мучных кондитерских изделий, кондитерский дизайн - Производство пирожных и тортов - Организация работы цеха, контроль качества мучных кондитерских изделий - Рецептуры сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>В рамках ПМ.04 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <p>Содержание ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием в целом: с расположением, назначением, взаимосвязью цехов, производственной мощностью, фактической производительностью. Изучение ассортимента вырабатываемых изделий - Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности на территории предприятия, на рабочем месте. Производственная санитария - Склады сырья. Правила, условия и сроки хранения. Подготовка сырья к пуску в производство. - Ведение технологического процесса. - Ведение процесса выпечки, потери при выпечке, пути снижения упека. Основные параметры и режимы выпечки. - Типы тестомесильных машин, принцип работы. Хлебопекарные печи, их устройство и принцип действия. Техника безопасности при обслуживании оборудования. - Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов: крема, желе, посыпки, сироп для промочки, помада основная, мастика, марципан. - Ведение технологических процессов приготовления бисквитного полуфабриката, воздушного и миндального полуфабриката, слоеного полуфабриката, заварного полуфабриката. Требования к качеству. - Ведение технологического процесса приготовления и разделки дрожжевого пшеничного теста и разных видов изделий из него, сдобного пресного теста и изделий из него, песочного полуфабриката и изделий из него, пряничного теста и изделий из него. - Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, заварных, слоеных, воздушных, миндальных, крошковых. Характеристика пирожных и тортов. Способы украшений. - Приготовление национальных кондитерских изделий. - Условия хранения, температура и относительная влажность воздуха в складе готовой продукции. Бракераж. Порядок отбора проб готовой продукции. - Составление производственных рецептур.
--	--

	- Методы и задачи лабораторного контроля (центральная, цеховая и микробиологическая лаборатории)
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Цели освоения профессионального модуля:	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 и др.; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности). Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – 9, ПК 5.1 - 5.2</p>
<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов:</p> <p>1. Организация и приготовление сложных холодных десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов - Технология приготовления натуральных плодов и ягод, компотов и фруктов в сиропе - Технология приготовления железированных сладких блюд и десертов - Технология приготовления сложных холодных десертов <p>2. Организация и приготовление сложных горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент десертов организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов - Технология приготовления сложных горячих десертов <p>Содержание ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с режимом работы, правилами внутреннего распорядка предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной и

	<p>электробезопасности. Правила санитарии и гигиены, техника безопасности в холодном цехе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Совершенствование навыков по подготовке сырья к производственному процессу приготовления десертов - Освоение приемов приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов, муссов, самбуков, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, панакотты, суфле; пудингов, тирамису, чизкейка, кексов, фруктового фондю, десертов фламбе, шарлоток и корзиночек, желе, мороженого, конфет, соусов и глазури - Органолептическая оценка качества готовых сложных холодных и горячих десертов - Расчет массы закладки сырья для приготовления сладких блюд и десертов. - Приобретение навыков по вариантам комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов, сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов. - Освоение навыков по вариантам оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. - Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения**

<p>Цели освоения профессионального модуля:</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений - работы в системе автоматизации iiko; - оформления документации в системе автоматизации; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести таблицу 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 в нормативно-технологическую документацию;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документацию на различные операции с сырьем полуфабрикатами, готовой продукцией; - работать в системе автоматизации iiko; - оформлять документацию в системе автоматизации; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 выхода на работу и учета рабочего времени; - нормативно правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути; - основы работы в системе автоматизации; - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - критерии и показатели качества обслуживания.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации; МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе, ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.8</p>

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации:</p> <p>1. Управление структурным подразделением</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отрасль в структуре экономики - Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура - Сырьевая и материально-техническая база предприятий. Организация снабжения предприятий - Организация складского и тарного хозяйства - Производственная структура. Производственные и технологические процессы - Организация процесса производства продукции - Реализация готовой продукции - Организация и нормирование труда в предприятиях общественного питания <p>2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация работы предприятий общественного питания для обслуживания посетителей - Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания <p>Содержание МДК.06.02. Системы автоматизации в ресторанном бизнесе</p> <p>Современная система автоматизации iiko: назначение, функции, виды. Нормативная документация Практикум по работе в системе автоматизации iiko</p> <p>В рамках ПМ.06 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <p>Содержание ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Организация работы структурного подразделения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности. - Характеристика предприятия общественного питания, установление идентифицирующих признаков. Анализ размещения предприятия. - Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия. - Организация снабжения, складское хозяйство. Тарное и весовое хозяйство. Организация производства. - Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей. - Анализ показателей по труду. -оборот общественного питания и его состав. - Анализ издержек обращения и производства. Анализ валового дохода. Расчёт фонда заработной платы. Анализ прибыли и рентабельности. - Изучение способов и показателей оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации.
--	---

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (Выполнение работ по профессии Повар)**

<p>Цели освоения профессионального модуля:</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии Повар.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;- расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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;- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;- проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов;- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;- декорирования блюд сложными холодными соусами;- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;- расчет 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
--	--

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- производить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов и мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном 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;
- 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 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 режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

	<ul style="list-style-type: none"> - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной 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, шербета, 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 и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар; УП.07 Учебная практика. Основной формой реализации программы являются теоретические и практические занятия, учебная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – 9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 5.1 - 5.2</p>

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механическая кулинарная обработка овощей и грибов приготовление полуфабрикатов - Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья - Механическая кулинарная обработка мяса, птицы и дичи - Приготовление супов - Приготовление соусов - Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий - Приготовление блюд из яиц и творога - Приготовление блюд и гарниров из овощей - Приготовление теста и изделий из него - Приготовление рыбных горячих блюд, горячих блюд из нерыбного водного сырья - Приготовление мясных горячих блюд. Блюда из мясных субпродуктов, птицы и дичи - Приготовление холодных блюд и закусок - Приготовление сладких блюд, холодных и горячих напитков - Приготовление блюд лечебного питания <p>Содержание УП.07 Учебная практика</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Выполнение работ по профессии Повар.</p>
--	---

Аннотация к программе производственной практики (преддипломной)

<p>Цели освоения ПДП</p>	<p>Целью практики является ознакомление с современными предприятиями общественного питания, кондитерского производства, оборудованием, технологическими процессами приготовления кулинарных блюд, хлебопекарных и кондитерских изделий, приобретение практического опыта работы и готовности к самостоятельной трудовой деятельности.</p> <p>Задачами производственной (преддипломной) практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы; - закрепление и углубление знаний и умений, полученных в процессе обучения, овладение ими системным опытом профессиональной деятельности по изучаемой специальности в соответствии с квалификационными требованиями. - комплексного освоения всех видов профессиональной деятельности по специальности; - приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности; - формирования общих и профессиональных компетенций, их расширения по мере перехода от одного этапа практики к другому с учетом взаимосвязи теоретического обучения и практической деятельности.
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК 3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2</p>
<p>Содержание ПДП</p>	<p>Ознакомление с предприятием; работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха; работа в качестве дублера заведующего производством, его заместителя; организация</p>

	обслуживания потребителей, работа в качестве дублера администратора зала; работа в качестве дублера техника-технолога; организация управления, работа в качестве дублера руководителя предприятия.
--	--

Обучение ведётся на русском языке