

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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

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

Цели освоения дисциплины	<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
Место дисциплины в учебном плане	<p>Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.</p> <p>Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9
Содержание дисциплины	<p>Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.</p>

**Аннотация к программе 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; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; <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.);
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Основной формой реализации программы по истории являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9
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>Складывание новой системы 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. - Международные и региональные организации в современном мире. Организация Объединённых Наций. - Глобализация культуры. Глобальные проблемы современности.

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

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;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 1-9, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 2.3, ПК 3.1
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 уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <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.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 8
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 «Психология общения»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; - приемы саморегуляции в процессе общения.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина изучается в цикле общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Содержание дисциплины	<p>Дисциплина содержит следующие темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Общение – основа человеческого бытия. - Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). - Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) - Формы делового общения и их характеристики - Конфликт: его сущность и основные характеристики - Этическая культура специалиста.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ЕН.01«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; <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p> <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; - 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;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 – 7, 9 - 10, ПК 1.2 - 1.4, ПК 2.2 - 2.8, ПК 3.2 - 3.7, ПК 4.2 - 4.6, ПК 5.2 - 5.6
Содержание дисциплины	Дисциплина состоит из разделов: 1. Аналитическая химия 2. Физическая и коллоидная химия

**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 2 – 7, ОК 9, ОК 11, ПК 6.3, ПК 6.4
Содержание дисциплины	Дисциплина состоит из разделов: 1. Взаимодействие человека и природы 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование

	<p>3. Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами</p> <p>4. Правовые вопросы экологической безопасности</p>
--	---

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<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; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <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; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет – методики составления рационов питания.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
Содержание дисциплины	Учебная дисциплина состоит из разделов: 1 Основы общей микробиологии 2 Основы физиологии питания 3 Гигиена и санитария в организациях питания

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Цели освоения дисциплины	<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 <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.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы

Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
Содержание дисциплины	Учебная дисциплина состоит из разделов: 1 Основы товароведения продовольственных товаров - Оценка качества продовольственных товаров - Товароведная характеристика продовольственных товаров 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства - Виды продовольственного снабжения - Организация складского и тарного хозяйства - Условия хранения продовольственных продуктов 3 Контроль запасов и наличия продуктов

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.03. «Техническое оснащение организаций питания»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма, выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания
Место дисциплины в учебном плане	общеобразовательная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Механическое оборудование. 2. Тепловое оборудование. 3. Холодильное оборудование.

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.04. «Организация обслуживания»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; – принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; – подавать блюда и напитки разными способами; – предоставлять счет и производить расчеты с потребителями, используя различные формы расчета; – обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – соблюдать правила ресторанного этикета;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток; – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки; – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
Место дисциплины в учебном плане	общеобразовательная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9 - 11 ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
Содержание дисциплины	Изучаются следующие темы: <ul style="list-style-type: none"> - услуги общественного питания и требования к ним - торговые помещения организаций питания - столовая посуда, приборы, столовое белье - информационное обеспечение процесса обслуживания - этапы организации обслуживания - организация процесса обслуживания в зале, приемов и банкетов - правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков - специальные формы обслуживания - требования, предъявляемые к работникам зала

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.05. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

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

- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
 - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
 - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
 - проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
 - пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию;
 - оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;
 - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
 - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
 - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
 - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;
 - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
 - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
 - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
 - управлять конфликтами и стрессами в организации
 - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
 - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
 - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;
 - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
 - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
 - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
 - грамотно определять маркетинговую политику организации питания;
 - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:**
- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
 - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
 - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);
 - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
 - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
 - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);

- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов, используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары на предприятиях общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности, стили управления, способы организации работы коллектива;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса

Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9 - 11 ПК 1.1, ПК 1.3–1.4, ПК 2.1–2.3, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.6, ПК 6.1–6.5
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Основы экономики. 2. Основы менеджмента. 3. Основы маркетинга.

**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; – применять правовые нормы в профессиональной деятельности – контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот. <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;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и административной ответственности; – нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9 - 11 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. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации <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 компьютеров и вычислительных систем;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
Место дисциплины в учебном плане	обще-professionalная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 11, ПК 6.1 - ПК 6.4
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационная деятельность человека 2. Технология создания и преобразования информационных объектов 3. Технология обработки графической информации 4. Работа с базами данных. СУБД Access. 5. Сетевые информационные технологии 6. Справочные правовые системы

**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 - 7, ОК 9 – 10, ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
Содержание дисциплины	Состоит из следующих разделов: 1. Нормативно - правовая база охраны труда. 2. Условия труда на предприятиях общественного питания. 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

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

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <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;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10
Содержание дисциплины	<p>Состоит из следующих разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гражданская оборона 2. Основы обороны государства 3. Основы здорового образа жизни и первой доврачебной помощи 4. Основы медицинских знаний (девушки) <p>Основы военной службы (юноши)</p>

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.10. «Метрология и стандартизация»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; – пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; – проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; – контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания <p>В результате изучения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; – основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; – способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
Место дисциплины в учебном плане	общефессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9 – 11, ПК 1.1, ПК 1.3–1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.6, ПК 6.1
Содержание дисциплины	<p>Основы стандартизации, метрологии, оценки соответствия: контроля и подтверждения соответствия – сертификации соответствия и декларирования соответствия;</p> <p>Основные понятия, цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства, методы, нормативно-правовая база стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля.</p>

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.11. «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	общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	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
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.12. «Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять органолептические показатели продукции – проводить исследования качества продукции и давать оценку полученным результатам – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – осуществлять химические реакции – осуществлять контроль качества сырья и продукции пищевого производства; – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины контроля качества; – классификацию микроорганизмов; – органолептические показатели разных видов продукции – качественных реакций на ионы
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – физико-химические показатели продукции – основы работы с химическим оборудованием; – организацию работы структурного подразделения – организацию закупок и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. – организацию производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
Место дисциплины в учебном плане	общеобразовательная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1 - 7, ОК 9 – 10, ПК 1.1–1.4, ПК 2.1–2.8, ПК 3.1–3.7, ПК 4.1–4.6, ПК 5.1–5.6, ПК 6.1–6.4
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	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; – нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; – состояние экономики и предпринимательства в Хабаровском крае; – структуру и функции бизнес-плана.
Место дисциплины в учебном плане	общеобразовательная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11
Содержание дисциплины	Содержит следующие темы: 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	<p>общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла основной образовательной программы введена за счет часов вариативной части.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>
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 и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в разработке ассортимента полуфабрикатов; - в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
--	--

- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- в упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- в контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- в контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП.01 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 10</p> <p>ПК 1.1 -1.4</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. - Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы. - Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов - Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. <p>Содержание МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи. - Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. <p>Содержание УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>

Аннотация к программе профессионального модуля

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p>
--	--

- в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- в контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий,

	<p>закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 10</p> <p>ПК 2.1 - 2.8</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации. - Адаптация, разработка рецептур. - Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации. <p>Содержание МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента, горячих соусов сложного ассортимента, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента, <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки; из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов; из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>В рамках ПМ.02 предусмотрено написание курсовой работы (проекта).</p> <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 и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

Аннотация к программе профессионального модуля

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;- контроля хранения и расхода продуктов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 11</p> <p>ПК 3.1 - 3.7</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <p>Содержание МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p>

	<p>- Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>- Приготовление, подготовка к реализации салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>- Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</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 и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--

Аннотация к программе профессионального модуля

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; УП.04 Учебная практика; ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 10</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p>

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>Содержание МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. - Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков. - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. <p>Содержание МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление холодных десертов сложного ассортимента. - Приготовление горячих десертов сложного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. <p>Содержание УП.04 Учебная практика и ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
--	--

Аннотация к программе профессионального модуля

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
---	--

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; УП.05 Учебная практика; ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 10</p> <p>ПК 5.1 - 5.6</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. - Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. <p>Содержание МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отделочные полуфабрикаты, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента. <p>Содержание УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;- работы в системе автоматизации iiko;- оформления документации в системе автоматизации;- 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">- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;- организовывать рабочие места различных зон кухни;- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
---	---

- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот;
- 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.

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов;
- основы работы в системе автоматизации;
- классификацию услуг общественного питания;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к обслуживающему и производственному персоналу, особенности работы в организациях общественного питания разных типов и классов; - ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - критерии и показатели качества.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала; МДК.06.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе, ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 - 10</p> <p>ПК 6.1 - 6.8</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала состоит из разделов:</p> <p>1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> - Отраслевые особенности организаций питания. - Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. - Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала и управление персоналом в организациях питания. - Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. - Расчет основных производственных показателей. - Формы документов и порядок их заполнения. - Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. <p>2.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. - Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха. <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 и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (Выполнение работ по профессии 16675 Повар)**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; - готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее; - осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп; - пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд; - порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент; - приемы тепловой кулинарной обработки продуктов; - рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; - сочетание пищевых продуктов; - условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции; - органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции; - основы лечебно-профилактического питания.
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар; УП.07 Учебная практика; ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 – 10, ПК 7.1 – 7.3</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, рыбы и нежирного водного сырья, мяса, птицы. - Приготовление полуфабрикатов. - Приготовление супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц и творога, блюд и гарниров из овощей и грибов, теста и изделий из него.

	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мясных горячих блюд и блюд из мясных субпродуктов, птицы и дичи. - Приготовление холодных блюд и закусок. - Приготовление сладких блюд, холодных и горячих напитков. - Основы диетического питания. <p>Содержание УП.07 Учебная практика и ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
--	--

Аннотация к программе профессионального модуля

ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер)

Цели освоения профессионального модуля	Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности <p>- знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер; УП.08 Учебная практика; ПП.08 Производственная практика (по профилю специальности).</p> <p>Основной формой реализации программы являются теоретические, практические и лабораторные занятия, учебная и производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 – 7, ОК 9 – 10, ПК 8.1 – 8.5</p>
Содержание профессионального модуля	<p>Содержание МДК 08.01. Выполнение работ по профессии Кондитер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация работы по охране труда в кондитерском цехе. Основы организации производства.

	<ul style="list-style-type: none"> - Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству. - Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий. - Дрожжевое и бездрожжевое тесто. - Приготовление пирожных и тортов. - Изделия пониженной калорийности. - Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий. - Качество кондитерской продукции и контроль над ней. <p>Содержание УП.08 Учебная практика и ПП.08 Производственная практика (по профилю специальности) Различные виды работ для освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Кондитер.</p>
--	---

Аннотация к программе производственной (преддипломной) практики (ПДП)

Цели освоения ПДП	<p>Целью практики является комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; - Выполнение работ по профессии Повар; - Выполнение работ по профессии Кондитер; <p>Задачами производственной (преддипломной) практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и знаний обучающихся, – развитие общих и профессиональных компетенций, – освоение современных производственных процессов, – адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм – подготовка выпускника к самостоятельному выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями; – сбор материала для выпускной работы
----------------------	--

Формируемые компетенции	ОК 1 - 11 ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.8, ПК 3.1 – 3.7, ПК 4.1 – 4.6, ПК 5.1 – 5.6, ПК 6.1 – 6.5, ПК 7.1 – 7.3, ПК 8.1 – 8.5
Содержание ПДП	Содержание ПДП: Различные виды работ для освоения всех видов профессиональной деятельности

Обучение ведётся на русском языке