



УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор по учебной работе
Д.и.н., проф. Исаенко Е.В.

31 августа 2015

**Аннотации к рабочим программам дисциплин учебного плана
направления подготовки 19.02.10 Технология и организация общественного питания**

шифр, название

Цикл (раздел)	Наименование дисциплины	Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы)
О.00	Общеобразовательный цикл	
ПП.00	Профессиональная подготовка	
ПП.ОГСЭ.01	Основы философии	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Что есть философия? Философия как мировоззренческая система, ее смысл и предназначение. Философский плюрализм: причины и истолкования. История философии. Античная философия. Философская мысль средневековья и эпоха Возрождения. Философия Нового времени (XVII –XVIII в.). Немецкая классическая философия. Современный философский иррационализм. Русская религиозная философия XIX- XX вв. Философия человека. Человек во Вселенной. Философская, научная и религиозная картина мира. Природа человека и смысл его существования. Сознание. Философия познания. Познание, его возможности и средства. Социальная философия. Общество и культура как предмет философского анализа. Глобальные проблемы современности.
ПП.ОГСЭ.02	История	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Россия и мир в конце XX – начале XXI века. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире.
ПП.ОГСЭ.03	Иностранный язык	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Учеба в вузе. Белгородский университет кооперации, экономики и права. Мир студенческой жизни в колледже. Ведущие университеты Великобритании. Из истории кооперативного образования. Моя учеба. История приготовления пищи. Почему и как люди готовят пищу? Приготовление пищи в древние века. Приготовление пищи в средние века. Современные способы приготовления пищи. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Технология пищи народов мира. Кухня народов мира. Особенности национальной русской кухни. Характерные черты и особенности национальной кухни Великобритании. Особенности национальной кухни народов Западной Европы. Обед в кафе. В ресторане. Технологии производства пищевых продуктов. Из истории переработки и сохранения продуктов питания. Безопасность продуктов питания. Методы сохранения пищевых продуктов. Новые методы и процессы производства в

		<p>пищевой промышленности. Современные биотехнологии в производстве продуктов питания. Питание и здоровье. Основы рационального питания. Нормы питания. Режим питания. Детское питание. Значение диетического питания для здоровья человека. Хранение продуктов питания.</p> <p>Пищевые продукты и их составляющие. Белки. Жиры и масла. Углеводы. Минеральные вещества. Витамины. Характеристика пищевых продуктов. Технология хлебопекарного производства. Основные этапы развития хлебопечения. Технология хлебопекарного производства. Компоненты теста и способы его замешивания. Основные процессы и оборудование, используемое в промышленном производстве хлеба. История появления хлеба. Технология мясных продуктов. Роль мясопродуктов в питании человека; пищевая и биологическая ценность. Виды мяса и мясопродуктов. Производство колбасных, соленых и копченых изделий. Промышленная разделка туш. Хранение мясопродуктов. Технология производства молока и молочных продуктов. Технология производства питьевого молока и сливок. Способы производства молока. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология сыра. Характеристика сыров и сырье для сыроделия. Технология мороженого. Технология производства макаронных изделий. Зерновые культуры. Мука. Технология производства макаронных изделий. Сушка макаронных изделий. Прогресс в производстве макаронных изделий. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Развитие кондитерской промышленности. Основные типы кондитерских изделий. Основные типы мучных кулинарных изделий. Из истории появления шоколада. Этапы производства шоколада. Прогресс в кондитерском производстве. Технология производства пищевых жиров. Пищевые жиры. Отличие масел от жиров. Виды животных жиров. Виды растительных масел. Маргарин и масло. Технология производства рыбных изделий. Рыба и рыбные изделия. Семейство рыб. Способы посола рыбы. Морепродукты. Переработка фруктов и овощей. Основные методы переработки фруктов. Основные способы переработки овощей. Консервирование фруктов и овощей. Современные методы сушки фруктов. Основные методы сохранения фруктов и овощей в промышленных и домашних условиях. Технология и организация услуг питания. Разные стили питания. Методы обслуживания. Виды меню. Способы свертывания салфеток. Как накрыть и сервировать стол. Столовые приборы и посуда. Барное дело. Стеклопосуда.</p>
ПП.ОГСЭ.04	Физическая культура	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Практический. Гимнастика. Легкая атлетика. Волейбол. Мини-футбол. Баскетбол. Настольный теннис.
ПП.ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ПП.ЕН.01	Математика	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Основные понятия и методы математического анализа. Предел функции. Непрерывность функции. Производная и дифференциал функции. Приложения производной. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Приложения определенного интеграла. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики. События и вероятность событий. Случайные величины. Выборки и их характеристики. Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Математические методы решения прикладных задач.
ПП.ЕН.02	Экологические основы природопользования	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Предмет и задачи курса природопользования. Состояние окружающей среды России. Взаимодействие человека и природы. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. Правовые вопросы экологической деятельности. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Экономический механизм экологического законодательства. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.
ПП.ЕН.03	Химия	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Общая и неорганическая химия. Основные понятия и законы химии. Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Обратимые и необратимые реакции. Понятие химической кинетики и катализа. Химическое равновесие и смещение химического равновесия под действием различных факторов. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиза солей. Диссоциация электролитов в водных растворах. Понятие о сильных и слабых электролитах. Физическая и коллоидная химия. Теоретические основы физической и коллоидной химии. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений. Дисперсные системы и коллоидные системы пищевых продуктов. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции. Теоретические основы органической химии. Углеводороды. Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения. Основы аналитической химии. Основные методы классического количественного анализа. Физико-химические методы анализа. Правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры при выполнении химических анализов.
ПП.П.00	Профессиональный учебный цикл	

ПП.П.ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ПП.П.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Основы микробиологии. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Правовые основы санитарии. Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятия. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.
ПП.П.ОП.02	Физиология питания	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Пищеварение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Особенности питания различных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о питании. Питание детей и подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
ПП.П.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. 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. Организация производства продукции и производственного процесса. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.
ПП.П.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Основные задачи, принципы, методы и свойства информационных технологий. Значение информационных технологий в организационной работе предприятия. Использование информационных технологий в технологических процессах производства. Поиск системы. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в организациях общественного питания. Прикладные пакеты программ и проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ. Выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности. Общие принципы и правила работы с готовыми и профессиональными пакетами программ. Настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности. Способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ.
ПП.П.ОП.05	Метрология и стандартизация	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Предмет, задачи и структура дисциплины. Основы метрологии. Объекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический надзор. Основы технического регулирования и стандартизации. Техническое регулирование. Методологические основы, принципы и методы стандартизации. Документы в области стандартизации. Национальная система стандартизации Российской Федерации. Международная и региональная стандартизация. Оценка и подтверждение соответствия. Сущность, формы, принципы и организация подтверждения соответствия. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия продукции. Сертификация услуг. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
ПП.П.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Понятие правового регулирования производственных отношений. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики. Способы прекращения деятельности юридических лиц (реорганизация, ликвидация, ликвидация в связи с несостоятельностью (банкротством). Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус. Правовое регулирование договорных отношений в хозяйственной деятельности организаций, предприятий (Общие положения о хозяйственном договоре). Хозяйственные договоры, связанные с передачей имущества в собственность. Хозяйственные договоры, связанные с передачей имущества в пользование. Хозяйственные договоры, связанные с выполнением работ. Хозяйственные договоры, связанные с оказанием услуг. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия). Порядок заключения, изменения трудового договора (контракта). Основания прекращения трудового договора (контракта). Материальная ответственность сторон трудового договора. Административные правонарушения и административная ответственность. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.

ПП.П.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Основы экономики. Сущность экономики и история ее развития. Принципы рыночной экономики. Экономико-организационная характеристика общественного питания. Материально-техническая база общественного питания. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Расходы общественного питания. Доходы и прибыль организаций общественного питания. Основы менеджмента. Сущность современного менеджмента. Цикл управления. Методы управления. Сущность и элементы руководства. Управление процессами обслуживания на предприятиях общественного питания. Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Коммуникации в управлении предприятиями общественного питания. Управление конфликтами на предприятиях общественного питания. Научная организация труда работников общественного питания Основы маркетинга. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Маркетинговая среда предприятия общественного питания и ее структура. Комплексное исследование рынка предприятий общественного питания. Диагностика конкурентной среды в системе маркетинга предприятия общественного питания. Сегментация рынка предприятия общественного питания. Разработка товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики предприятия общественного питания. Управление маркетингом на предприятии общественного питания
ПП.П.ОП.08	Охрана труда	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Правовые и организационные основы охраны труда. Понятия охраны труда Основные положения законодательства в области охраны труда. Управление охраной труда. Системы управления охраной труда в организации. Производственный травматизм и заболеваемость. Факторы, влияющие на условия труда их классификация. Несчастный случай, травматизм и профессиональная заболеваемость. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов. Организационные мероприятия обеспечения безопасных условий труда. Технические средства обеспечения безопасных условий труда. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
ПП.П.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Чрезвычайные ситуации, их характеристика и последствия возникновения. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, природного и техногенного характера, их последствия. Устойчивость объектов. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций. Назначение и задачи гражданской обороны. Ликвидация чрезвычайных ситуаций и защита населения. Содержание и организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях Средства защиты. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Здоровье человека и факторы, его определяющие. Первая медицинская помощь при несчастных случаях и заболеваниях. Основы военной службы и обороны государства. Основы обороны государства. Основы военной службы. Основы военно-профессиональной ориентации. Требования, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего.
ПП.П.ПМ.00	Профессиональные модули	
ПП.П.ПМ.01.00	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПП.П.ПМ.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Теоретические основы технологии. Предмет и задачи курса. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы механической и гидромеханической кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы массообменной, химической, биохимической, микробиологической и термической кулинарной обработки пищевых продуктов. Тепловая обработка продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Процессы, формирующие качество готовой продукции. Классификация основных процессов формирующих качество продукции общественного питания. Изменение белков при гидратации и дегидратации. Изменение белков при денатурации, деструкции и пенообразовании. Изменение углеводов. Изменение крахмалов. Изменение жиров. Изменение витаминов и минеральных веществ. Роль воды в превращениях веществ при кулинарной обработке продуктов. Изменение вкуса, аромата, цвета, и массы пищевых продуктов при кулинарной обработке продуктов. Технологические процессы, происходящие при механической и кулинарной обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Обработка плодов, овощей и грибов. Технологический процесс механических изменений обработке картофеля, приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов и приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени и грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом и технологический процесс приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки налима, угря, бельдюги, миноги, наваги. Технологический процесс обработки и приготовления

		полуфабрикатов из трески, пикши, хека, камбалы, ставриды, линя. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы. Кулинарное использование рыбных отходов. Механическая и кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Обработка мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической и кулинарной обработки мяса, приготовления полуфабрикатов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Технологический процесс механической и кулинарной обработки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов и костей. Технологический процесс приготовления начинок для фаршированного мяса. Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из мяса. Обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс механической и кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из птицы дичи, кролика.
ПП.П.ПМ.02.00	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПП.П.ПМ.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании человека. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок, правила оформления банкетных холодных блюд и закусок. Подготовка сырья и продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд. Технология приготовления бутербродов открытых, закрытых, комбинированных. Способы декорирования сложными соусами. Технология приготовления бутербродов: закусочных (канапе), горячих (тарталетки), крутонов. Способы декорирования сложными соусами. Технология приготовления холодных соусов на растительном масле (майонезе). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления заправок, соусов на уксусе, масляных смесей. Соусы промышленного производства, назначения, кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования. Правила соусной композиции. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Технология приготовления тарталеток, валованов. Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления фаршированных холодных блюд из овощей. Технология приготовления начинок для фаршированных холодных блюд. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления салатов-коктейлей. Варианты комбинирования ингредиентов, оформления, подача. Требования к качеству, режим хранения. Технология приготовления гарниров к холодным закускам и блюдам из овощей. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Варианты оформления и декорирования сложными соусами готовых блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра, творога. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления паштетов, их кулинарное назначение. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления заливных и студней из мяса, птицы, рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд из целых туш свинины, птицы. Технология приготовления ассорти из мясопродуктов, птицы, рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок национальной кухни. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
П11П1.ПМ.03.00	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПП.П.ПМ.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей, грибов, сыра. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Блюда из творога и яиц.

ПП.П.ПМ.04.00	Организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПП.П.ПМ.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий. Методика расчета выхода хлеба, составления и расчет производственных рецептур. Особенности приготовления теста и выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Особенности технологии приготовления батонов и изделий хлебобулочных сдобных. Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Технология приготовления дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий из него. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий. Технология приготовления пресного, сдобного пресного, пресного слоеного теста. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления пасочного теста и изделий из него. Технология приготовления печенья. Технология приготовления крекеров, галет. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент и технология приготовления тортов, пирожных и изделий из него. Технология приготовления бисквита «буше». Виды смесей для бисквитов. Технология приготовления бисквитных рулетов. Технология приготовления кексов и ромовых баба. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Технология приготовления мучных восточных сладостей. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия. Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (кремов). Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (помады, сиропов, желе, суфле). Классификация и применение пищевых добавок.</p>
ПП.П.ПМ.05.00	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПП.П.ПМ.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация ассортимента. Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных). Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Технология приготовления компотов, киселей. Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд. Технология приготовления кремов. Технология приготовления самбуков. Технология приготовления шербетов. Технология приготовления пая, тирамису. Технология приготовления чизкейков. Технология приготовления парфе. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления бланманже. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления суфле (воздушных пирогов). Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Технология приготовления пудингов. Технология приготовления сладких каш. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления фондю приготовления десерта фламбе. Технология приготовления десертов национальных кухонь. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания холодных и горячих десертов. Техника декорирования. Актуальные направления в приготовлениях холодных и горячих десертов.</p>
ПП.П.ПМ.06.00	Организация работы структурного подразделения	

ПП.П.ПМ.06.01	Управление структурным подразделением организации	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Особенности управления деятельностью структурного подразделения организации. Структурное подразделение как фактор внутренней среды организации. Особенности деятельности руководителя структурного подразделения. Планирование деятельности структурного подразделения. Организация деятельности структурного подразделения. Создание системы мотивации трудовой деятельности работников структурного подразделения организации. Контроль за деятельностью структурного подразделения в системе менеджмента. Система методов управления структурным подразделением организации. Основы теории принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Управление конфликтами и стрессами в структурном подразделении организации. Руководство: власть и партнёрство. Стили управления структурным подразделением организации. Коммуникации и информационное обеспечение управления структурным подразделением организации. Деловое и управленческое общение в структурном подразделении организации
ПП.П.ПМ.07.00	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
ПП.П.ПМ.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.
ПП.В4.00	Вариативная часть	
ПП.В4.01	Организация производства	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Классификация предприятий общественного питания. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции общественного питания.
ПП.В4.02	Организация обслуживания	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях. Организация труда обслуживающего персонала.
ПП.В4.03	Оборудование предприятий общественного питания	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Механическое оборудование. Детали машин. Электросиловое оборудование. Общие сведения о машинах и механизмах. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления теста и кремов. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины и подъемно-транспортное оборудование. Измерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование.
ПП.В4.04	Контроль качества продукции и услуг	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля). Цели и задачи дисциплины. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания. Понятие качества продукции общественного питания. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания. Методы технико-мического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.
ПП.В4.05	История потребительской кооперации России	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Цели и задачи дисциплины. Классификация потребительских кооперативов и особенности отдельных видов кооперативов. Истоки потребительской кооперации и первые кооперативы России. Развитие потребительской кооперации в царской России (с 1864 по 1917 годы). Потребительская кооперация России в условиях советской власти (1917-1990 гг.). Формирование предпосылок развития потребительской

		кооперации в условиях реформирования социалистических общественных отношений в капиталистические отношения в 90 –е годы XX века. Развитие потребительской кооперации в начале XXI века. Виды потребительских кооперативов и их развитие в международном кооперативном движении.
ПП.ВЧ.06	Введение в специальность	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Закон Российской Федерации «Об образовании». Основная профессиональная программа по специальности. Основы информационной культуры студента. Квалификационная характеристика выпускника. Организация учебного процесса по специальности. Организация самостоятельной работы студента.
ПП.ВЧ.07	Русский язык и культура речи	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Язык и речь. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Понятие культуры речи. Фонетика. Фонетические единицы языка. Ударение. Орфоэпические нормы. Варианты русского литературного произношения. Фонетические средства речевой выразительности. Лексика и фразеология. Слово, его лексическое значение. Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Употребление профессиональной лексики и научных терминов. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы. Словообразование. Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ общепотребительной лексики. Морфемный анализ слов. Части речи. Самостоятельные и служебные части речи. Нормативное употребление форм слова. Ошибки в речи. Стилистика частей речи. Морфологический разбор частей речи. Синтаксис. Основные синтаксические единицы. Словосочетание и предложение. Простые, сложные и осложненные предложения. Актуальное членение предложения. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксический разбор. Конструирование текста. Нормы русского правописания. Принципы русской орфографии. Принципы русской пунктуации. Способы оформления чужой речи. Цитирование. Орфографический и пунктуационный разбор. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности. Стили речи. Текст и его структура. Функциональные смысловые типы речи. Функциональные стили литературного языка. Особенности построения текста разных стилей. Стилистический разбор. Жанры деловой и учебно-научной речи.
ПП.ВЧ.08	Информатика	Программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует требованиям ФГОС СПО. Автоматизированная обработка информации: основные понятия и технология. Информация, информационные процессы и информационное общество. Технология обработки информации, управление базами данных, компьютерные коммуникации. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Программное обеспечение вычислительной техники. Архитектура персонального компьютера, структура вычислительных систем. Программное обеспечение вычислительной техники. Операционные системы и оболочки. Операционные системы и оболочки: операционная система Windows. Прикладное программное обеспечение. Программы-архиваторы, утилиты. Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации. Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации. Прикладные программные средства. Текстовые процессоры. Процессор электронных таблиц. Системы управления базами данных. Графические редакторы. Информационно-поисковые системы. Автоматизированные системы: понятие, состав, виды
ПП.П.ПМ.01.02	Учебная практика	Программа учебной практики составлена в соответствии с действующим учебным планом и ФГОС и включает следующие основные разделы: Ознакомление с производством. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них для сложной горячей кулинарной продукции. Техника безопасности при работе в овощном цехе. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Механическая обработка картофеля, корнеплодов. Ручная доочистка овощей, определение процента отходов при обработке овощей. Простая нарезка овощей: картофель – соломка, брусочек, долька, кубики 3-х размеров, кружочки, ломтики. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов. Проведение расчетов по формулам. Простая нарезка из моркови, свеклы, определение процента отходов по сезонам. Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов. Работа со сборником рецептов. Кулинарная обработка лука, капусты, помидор, перца, кабачков, баклажан. Подготовка овощей к фаршированию. Простая нарезка. Сложная нарезка овощей, нарезка цветов, спиралей. Решение ситуационных задач. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции. Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, нарезка полуфабрикатов для варки, жарки, припускания. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Разделка рыбы на филе всеми способами. Приготовление полуфабрикатов рыбы в тесте «кляр», рыба «восьмёркой», рыба «фри». Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, тефтели, тельное,

		<p>рулет. Соблюдение требований техники безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов для сложной горячей кулинарной продукции. Ознакомление с мясным цехом, инвентарём, оборудованием, организацией рабочего места при первичной обработке мяса, правилами хранения полуфабрикатов. Разделка и обвалка говяжьей и свиной полутуши. способы минимизации отходов при подготовке мяса. Оценка качества тушек ягнят, молочных поросят. Соблюдение требований техники безопасности при кулинарной обработке мяса. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: азу, плов, гуляш, шашлык, бефстроганов, поджарка. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс, антрекот, приготовление полуфабрикатов из вырезки: бифштекс, филе, лангет. Говядина духовая, зразы отбивные. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из говядины. Приготовление полуфабрикатов из свинины: эскалоп, шницель отбивной, котлета отбивная, натуральная. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из свинины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели, шницель. Приготовление натуральной рубленой массы, бифштекс, шницель. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка субпродуктов. Обработка мозгов, печени, почек, сердца, говяжьих и свиных ног, поросычьей головы. Обработка птицы, заправка, способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов: цыплята-табака, рагу, чахохбили, куры жаренные. Приготовление из птицы: котлета по-киевски, шницель по-столичному, филе в сухарях. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск сложной холодной кулинарной продукции. Организация технологического процесса приготовления холодных закусок, блюд и соусов, техника безопасности при работе в холодном цехе, соблюдение санитарных правил, температурных режимов. Подбор посуды, инвентаря, оборудования, их безопасное использование. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Использование при приготовлении канапе различных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила отпуска, требования к качеству готовых бутербродов и канапе, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск. Правила отпуска, требования к качеству готовых блюд. Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур. Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач. Ассортимент холодных соусов для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Температурные и временные режимы при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.</p>
ПП.П.ПМ.02.02	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с действующим учебным планом и ФГОС и включает следующие основные разделы: Ознакомление с предприятием. Организация и планирование производства. Производственная структура предприятия. Организация снабжения, техническое оснащение. Работа в качестве дублеров. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха. Работа в качестве дублера технолога. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя). Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала). Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Выводы и предложения по эффективности работы предприятия. Обобщение материала и оформление отчета. Защита отчета по практике</p>

ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)	Программа преддипломной практики составлена в соответствии с действующим учебным планом и ФГОС и включает следующие основные разделы: Вводное занятие Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. Обработка овощей, грибов. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов. Приготовление и отпуск кулинарной продукции Приготовление супов Приготовление вторых блюд, холодных блюд, горячих закусок, сладких блюд и напитков в том числе: приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса; приготовление блюд из птицы, дичи, кролика; приготовление блюд из яиц и творога; приготовление холодных блюд и горячих закусок Квалификационный экзамен приготовление горячих, холодных сладких блюд Приготовление холодных и горячих напитков Приготовление мучных блюд кулинарных и кондитерских мучных изделий Рациональное питание: Приготовление блюд диетического питания Приготовление блюд школьного питания Оформление и отпуск готовой продукции Квалификационный экзамен
ИГА.02	Защита выпускной квалификационной работы	Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Зав. кафедрой, (к.т.н., доцент)

Т.С. Коршик

Проректор по качеству образования, к.э.н., доц.

П.В. Скрипченко