



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор

*Е.В. Исаенко* д.э.н., проф. Исаенко Е.В.  
«20» апреля 2016 г.

**Аннотации**  
**к рабочим программам дисциплин учебного плана специальности**  
**19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**  
**(на базе среднего общего образования)**

ПП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	Аннотации
ПП.ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ПП.ОГСЭ.01	Основы философии	<p><b>Цель освоения дисциплины (модуля)</b> являются формирование способности понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:</b> Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

		<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Философия как мировоззренческая система, ее смысл и предназначение. Философский плюрализм: причины и истолкования. Античная философия. Философская мысль средневековья и эпоха Возрождения. Философия Нового времени (XVII –XVIII в.). Немецкая классическая философия. Современный философский иррационализм. Русская религиозная философия XI X- XX вв. Человек во Вселенной. Философская, научная и религиозная картина мира. Природа человека и смысл его существования. Сознание. Познание, его возможности и средства. Общество и культура как предмет философского анализа. Глобальные проблемы современности.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
ПП.ОГСЭ.02	История	<p><b>Цель освоения дисциплины (модуля)</b> являются формирование у студентов определенной системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:</b> Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>

		<p>самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
ПП.ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> является формирование комплекса компетенций по практическому овладению иностранным языком в соответствии с международными стандартами и с учетом специфики специальности «Право и организация социального обеспечения» для решения коммуникативных задач в сфере повседневного и профессионального общения.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание</b></p>

		<p><i>Раздел 1. Россия – моя Родина.</i> Российская Федерация. География, климатические особенности. Административное деление. Москва. Государственная система Российской Федерации. Из истории России. Культурное многообразие России.</p> <p><i>Раздел 2. Страны изучаемого языка. Великобритания</i> Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии. География, климатические особенности. Административное деление. Лондон. Елизавета II. Британцы и культура.</p> <p><i>Раздел 3. Страны изучаемого языка. Соединённые Штаты Америки</i> Соединённые Штаты Америки. География, климатические особенности. Административное деление. Столица США Дж. Вашингтон. О названиях, девизах штатов и территорий США.</p> <p><i>Раздел 4. Система образования в России и в странах изучаемого языка</i> Официальное образование. Неофициальное образование. Общее образование. Профессиональное образование. Система образования в России, Великобритании, США.</p> <p><i>Раздел 5. Наука и технология</i> Театр. Известные театры мира. Музыка. Великие композиторы и исполнители. Изобразительное искусство. Знаменитые картинные галереи. Кинематограф. Киноиндустрия.</p> <p><i>Раздел 6. Искусство, социальная структура и ценности и их роль в правовом государстве</i> Правила оформления делового письма. Письмо-запрос. Письмо-отказ. Письмо-рекламация. Резюме. Сопроводительное письмо.</p> <p><b>Формы контроля:</b> дифференцированный зачет, зачет</p>
ПП.ОГСЭ.04	Физическая культура	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Образовательная цель освоения дисциплины - обеспечение оптимального уровня физической и умственной работоспособности для успешного освоения образовательной программы среднего профессионального учреждения. Профессиональная цель освоения дисциплины - формирование физической готовности студентов к успешному овладению будущей профессией через развитие профессионально важных физических качеств, способности в самостоятельном физическом совершенствовании и обеспечение здорового образа жизни.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>

		<p><b>Содержание</b></p> <p>Лёгкая атлетика. Специальные беговые упражнения. Кроссовая подготовка. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег по дистанции. Финиширование. Низкий старт. Стартовый разбег. Высокий старт и стартовое ускорение. Прыжок в длину с места. Прыжок в длину с разбега. Переменный бег. Повторный бег. Эстафетный бег. Гимнастика. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения. Перестроения на месте и в движении. Общеразвивающие упражнения. Упражнения в равновесии, в висах и упорах. Упражнения для формирования правильной осанки. Волейбол. Исходное положение и перемещения игрока. Верхняя и нижняя передача. Передача мяча в прыжке. Передача мяча за голову. Подача мяча. Планирующая подача мяча. Силовая подача мяча. Прием мяча снизу. Приём мяча сверху. Нападающий удар. Блокирование. Мини-футбол. Исходное положение и перемещения игрока. Короткие и длинные передачи мяча. Остановка и передача мяча. Штрафные удары. Удары по воротам. Тактика игры в нападении и защите. Настольный теннис. Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением. Баскетбол. Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите.</p> <p><b>Форма контроля</b></p> <p>Дифференцированный зачет, зачет</p>
ПП.ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:</b></p> <p>Общеобразовательный цикл, Базовые дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>

		<p>деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Введение. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексика и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Повторение. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация. Язык и речь. Функциональные стили речи. Морфология и орфография</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет</p>
ПП.ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются: формирование знаний по вопросам возникновения и развития потребительской кооперации; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу потребительские кооперативы; изучение основ создания и функционирования организаций потребительской кооперации; раскрытие значения потребительских кооперативов в национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности потребительской кооперации в современном мире.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b></p> <p>Профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально-экономический цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Содержание дисциплины включает изучение следующих вопросов: понятие системы потребительской кооперации; история возникновения и развития потребительской кооперации в России; организационные, правовые, экономические и социальные основы создания и деятельности организаций системы потребительской кооперации; развитие потребительской кооперации в современном мире.</p> <p><b>Форма контроля</b> – зачет.</p>
ПП.ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	

ПП.ЕН.01	Математика	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета;</li> <li>– подготовка учащихся к самостоятельному овладению математическими знаниями;</li> <li>– создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций;</li> <li>– воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления;</li> <li>– привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>
----------	------------	--

		<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Предел последовательности. Предел функции. Непрерывность функции. Производная и дифференциал функции. Приложения производной. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Приложения определенного интеграла. Матрицы и действия над ними. Определитель и его свойства. Системы линейных уравнений и методы их решения. Комплексные числа и действия с ними. События и вероятность событий. Случайные величины. Выборки и их характеристики. Высказывания. Операции над высказываниями</p> <p><b>Форма контроля</b> – экзамен</p>
ПП.ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> является формирование у студентов научного представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, воспитание экологической культуры, экологической грамотности, информированности и сознательности в повседневном природопользовании. Формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на</p>



		<p>глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.</p> <p><b>Место учебной дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.</b> Математический и общий естественнонаучный цикл.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>
--	--	---

		<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Предмет и задачи курса «Экологические основы природопользования». Введение. Предмет и задачи курса «Экологические основы природопользования». Состояние окружающей среды России. Взаимодействие человека и природы. Природоресурсный потенциал. 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. Охраняемые природные территории. Концепция устойчивого развития. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды</p> <p><b>Формы контроля</b> - Дифференцированный зачет</p>
ПП.ЕН.03	Химия	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объединение и углубление знаний в области основных естественных наук, максимальное вскрытие содержания законов природы, выявление широких возможностей их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами;</li> <li>- подготовка технологов, понимающих физико-химические и коллоидно-химические основы технологических процессов пищевой промышленности;</li> <li>- подготовка технологов к решению типовых задач экспериментально-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности в</li> </ul>

		<p>области технологии продукции общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение теоретическими и практическими основами качественного и количественного анализа, базовыми инструментальными методами анализа, что позволит спланировать и экспериментально выполнить поставленную аналитическую задачу, подтверждающую уровень специалиста высшей квалификации;</li> <li>- выработка у студентов понимания общественной потребности в развитии химии, а также формирование у них отношения к химии как составной части собственной практической деятельности в будущем;</li> </ul> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Математический и общий естественнонаучный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и</p>
--	--	---

		<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>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, термодинамические 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.</p> <p><b>Форма контроля – Экзамен</b></p>
ПП.ЕН.04	Информатика	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля) являются:</b></p> <p>-понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной</p>

		<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>-использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Математический и общий естественнонаучный цикл</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Содержание:</b> Раздел 1. Основные понятия информатики и автоматизированной обработки информации. Информация, информационный процесс и информационное общество. Организация автоматизированной обработки информации на ЭВМ. Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Базовые системные программные продукты. Архитектура персонального компьютера, программное обеспечение вычислительной техники. Базовые системные программные продукты. Основные функции, назначение и принципы работы операционных систем и сред. Раздел 3 . Пакеты прикладных программ. Текстовые процессоры. Процессоры электронных таблиц. Системы управления базами данных. Графические редакторы. Мультимедийные редакторы. Раздел 4. Назначение и возможности компьютерных сетей. Назначение и возможности компьютерных сетей. Сетевые технологии обработки информации.</p> <p><b>Форма контроля</b> – зачет</p>
<b>ПП.П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ПП.П.ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ПП.П.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются формирование теоретических знаний и приобретение умений в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней</p>

		<p>устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
--	--	---

		<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b> Предмет, цели, задачи товароведения. Классификация: признаки, методы, товароведная классификация продовольственных и непродовольственных товаров, классификаторы. Потребительские свойства: понятие о пищевой ценности продовольственных товаров, биологическая, физиологическая, энергетическая ценности, классификация и характеристика потребительских свойств непродовольственных товаров. Методы определения показателей качества товаров, градации качества и диагностика дефектов товаров, факторы, определяющие качество товаров, товарные потери. Средства и виды информации о товаре</p> <p><b>Форма контроля</b> – экзамен.</p>
ПП.П.ОП.02	Физиология питания	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания.</p> <p>Помимо образовательного значения, изучение дисциплины способствует формированию научных представлений о здоровом образе жизни.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>

		<p>деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>
--	--	---



		<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b>          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</p> <p><b>Форма контроля:</b> – экзамен.</p>
ПП.П.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p><b>Цели и задачи освоения учебной дисциплины</b> являются формирование у студентов системных представлений о процессе хранения и контроле запасов сырья, холодильной технологии, условиях хранения основных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>          Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>

		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Раздел 1 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</p> <p>Раздел 2 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.</p> <p><b>Форма контроля:</b> - экзамен.</p>
--	--	---

<p>ПП.П.ОП.04</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются получение обучающимися знаний об источниках, каналах и потребителях информационных ресурсов для исследования и анализа товарных рынков, условиях доступа к информационным ресурсам (по секторам информационного рынка); о возможностях применения профессионально-ориентированных информационных технологий (ИТ) для анализа и оценки эффективности коммерческой деятельности, при решении профессиональных задач; формирование у студентов теоретических знаний и получение практических навыков по использованию информационных технологий и средств вычислительной техники в профессиональной деятельности; выработка у студентов практических навыков нахождения использования информационных ресурсов для решения практических задач, базируясь на применении современных информационных технологий.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной</p>
-------------------	--	--

		<p>продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Информация и информационные процессы в организационно-экономической сфере. Роль информации и информационных ресурсов в развитии современного общества. Основные принципы и свойства ИТ, их эффективность. Технология, методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Автоматизированные системы делопроизводства. ИТ определения основных экономических показателей работы организации. Электронные таблицы их использование в экономических информационных системах. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ по отраслям и сферам деятельности. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Интернет\Интранет технологии. Методы и средства защиты информации в экономических информационных системах.</p> <p><b>Форма контроля</b> – дифференцированный зачет</p>
--	--	--

ПП.П.ОП.05

Метрология и стандартизация

**Цели освоения дисциплины** являются приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и формирование компетенций в области основ метрологии, технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия, подготовка студента к освоению дисциплин профессионального модуля.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

		<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b>  Объекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Техническое регулирование. Методологические основы, принципы и методы стандартизации. Национальная система стандартизации РФ. Документы в области стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Сущность, формы, принципы и организация подтверждения соответствия. Порядок и правила проведения сертификации и декларирования соответствия продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Системы менеджмента качества и безопасности.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен.</p>
ПП.П.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются подготовка конкурентоспособного профессионала, способного к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию.</p> <p>Задачи дисциплины проинформировать студентов об общих положениях гражданского, административного и трудового права, которые могут применяться в практической деятельности профессионала.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b></p>

		<p>Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и</p>
--	--	--

		<p>праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Понятие правового регулирования производственных отношений, Субъекты и объекты предпринимательской деятельности, Право собственности и другие вещные права, Правовое регулирование договорных отношений в профессиональной деятельности, Основные виды договоров в профессиональной деятельности, Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей, Правовое регулирование трудовых отношений, Защита прав субъектов предпринимательской деятельности, Административные правонарушения и административная ответственность, Государственное регулирование и контроль в сфере профессиональной деятельности.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференциальный зачет</p>
ПП.П.ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> являются:</p> <p>формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы</p>



выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

		<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b>  Раздел 1. 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</p> <p>Раздел 2. 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</p> <p>Раздел 3. 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</p> <p><b>Форма контроля:</b> дифференцированный зачет</p>
ПП.П.ОП.09	Охрана труда	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p>

		<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>
--	--	---

		<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b>  Правовые и организационные основы охраны труда, Аттестация рабочих мест по условиям 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. Понятия охраны труда Основные положения законодательства в области охраны труда</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
ПП.П.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Изучение основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровом образе жизни; государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; развитие черт личности, необходимые для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.</p> <p>Задача курса – познакомить студентов с источниками опасности, представляющие угрозу жизнедеятельности, научить предупреждать, устранять или ослаблять воздействие на человека опасных ситуаций.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b></p>

		<p>Профессиональный учебный цикл, Общепрофессиональные дисциплины</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>
--	--	---

		<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b> Введение. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья Государственная система обеспечения безопасности населения. Основы обороны государства и воинская обязанность. Основы медицинских знаний</p> <p><b>Форма контроля:</b> Экзамен</p>
ПП.П.ОП.10	Контроль качества продукции и услуг	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> являются входит в цикл специальных дисциплин и является одной из важных в подготовке специалистов общественного питания.</p> <p>Целью изучения дисциплины - дать обучаемым целостное представление о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомить студентов с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовить будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.</p> <p>Задачами изучения дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество продукции общественного питания и факторы ее определяющие;</li> <li>- планирование и управление качеством продукции общественного питания;</li> <li>- организация контроля качества продукции в общественном питании;</li> <li>- современные методы анализа качества сырья и готовой продукции и отражение их результатов;</li> <li>- определение химического состава и энергетической ценности пищи;</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Вариативная часть учебных циклов</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p>

		<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p><b>Содержание:</b> 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 теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Зачет.</p>
ПП.П.ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	<p><b>1.Цели освоения дисциплины</b> является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по техническому оснащению и подбору оборудования для предприятий общественного питания различных типов</p> <p><b>2.Место дисциплины в структуре образовательной программы:</b> Профессиональный цикл.</p> <p><b>3. Требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>4. Содержание дисциплины:</b> Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов. Механическое оборудование: Детали машин. Электроустановки. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Посудомоечные машины.</p>

		<p>Подъемно- транспортное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.</p> <p>Раздел 2. Тепловое оборудование: Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно- пекарное оборудование. Универсальное оборудование. Многофункциональное оборудование. Водогрейное оборудование. Тепловые линии и оборудование для раздачи.</p> <p>Раздел 3. Холодильное оборудование: Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торгово-технологическое холодильное оборудование</p> <p><b>5. Форма контроля:</b> экзамен.</p>
ПП.П.ОП.12	Введение в специальность	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b></p> <p>Цель курса заключается в том, чтобы показать студенту значение и необходимость специальности «Технология продукции общественного питания» в современном обществе, роль и место специалиста в правовом государстве, научить его учиться избранной специальности.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить общую характеристику специальности;</li> <li>- изучить требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;</li> <li>- изучить организацию и обеспечение образовательного процесса;</li> <li>- изучить формы и методы самостоятельной работы;</li> <li>- изучить основы информационной культуры студента;</li> <li>- уметь использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Вариативная часть учебных циклов</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b></p> <p>Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>Содержание:</b></p>



		<p>Введение. Организация самостоятельной работы студента. Основная профессиональная программа по специальности. Основы информационной культуры студента. Квалификационная характеристика выпускника. Организация учебного процесса по специальности. Закон Российской Федерации «Об образовании».</p> <p><b>Форма контроля:</b> - Зачет</p>
<b>ПП.П.ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПП.П.ПМ.01.</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине;</li> <li>- изучить основные понятия, и определения по дисциплине;</li> <li>- изучить классификацию, характеристику способов кулинарной обработке продуктов;</li> <li>- изучить физико-химические процессы, происходящие в продуктах и формирующие качество готовой продукции;</li> <li>- изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- изучить основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- изучить технологию приготовления начинок для фаршированного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- изучить актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- изучить правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них</p>

		<p>ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
--	--	---

		<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Раздел 1 Теоретические основы технологии. Предмет и задачи курса. Обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс механической и кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. 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.</p> <p>Раздел 2 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.</p>
--	--	---

		<p>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.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПП.П.ПМ.01. 01</p>	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p><b>Задачи модуля:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине;</li> <li>- изучить основные понятия, и определения по дисциплине;</li> <li>- изучить классификацию, характеристику способов кулинарной обработке продуктов;</li> <li>- изучить физико-химические процессы, происходящие в продуктах и формирующие качество готовой продукции;</li> <li>- изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- изучить основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- изучить технологию приготовления начинок для фаршированного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- изучить актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- изучить правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>

		<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Раздел 1 Теоретические основы технологии. Предмет и задачи курса. Обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс механической и кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. 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.</p> <p>Раздел 2 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</p>
--	--	--

		<p>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, линия. 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.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Экзамен</p>
<p>ПП.П.ПМ.01.02</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)</b>  Профессиональные модули.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

		<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p>
--	--	--

		<p>Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции.</p> <p><b>Форма контроля</b> – дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПП.П.ПМ.02.</b></p>	<p><b>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются: Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной</p>



		<p>продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>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</p>
--	--	---

		<p>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 реализация. Технология приготовления холодных блюд из целых туш свинины, птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок национальной кухни. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления ассорти из мясопродуктов, птицы, рыбы Требования к качеству, режимы хранения и реализация.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен (квалификационный)</p>
ПП.П.ПМ.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются: Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>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</p>
--	--	--

		<p>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 реализация. Технология приготовления холодных блюд из целых туш свинины, птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок национальной кухни. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления ассорти из мясопродуктов, птицы, рыбы Требования к качеству, режимы хранения и реализация.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
ПП.П.ПМ.02.02	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)</b>  Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>

		<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>
--	--	---

		<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  <b>Содержание:</b>  Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции.  <b>Форма контроля</b> – дифференцированный зачет.</p>
<b>ПП.П.ПМ.03.00</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептически оценивать готовую сложную горячую кулинарную продукцию;</li> <li>- уметь производить технологические расчеты;</li> <li>- изучить температурные и санитарные режимы хранения сырья и реализации готовой продукции;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- изучить варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>
--	--	--

		<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  <b>Содержание:</b>  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.  <b>Форма контроля:</b> -экзамен (квалификационный)</p>
ПП.П.ПМ.03. 01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить ассортимент и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептически оценивать готовую сложную горячую кулинарную продукцию;</li> <li>- уметь производить технологические расчеты;</li> <li>- изучить температурные и санитарные режимы хранения сырья и реализации готовой продукции;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- изучить варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>



		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><b>Содержание:</b> 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.</p> <p><b>Форма контроля:</b> - Зачет, экзамен</p>
ПП.П.ПМ.03.02	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)</b> Профессиональные модули.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
--	--	--

		<p><b>Содержание:</b>  Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции.</p> <p><b>Форма контроля</b> – дифференцированный зачет.</p>
<b>ПП.П.ПМ.04.00</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются понимание сущности и социальной значимости профессии технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Задачи модуля:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов;</li> <li>- изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>

		<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>
--	--	---

		<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b>  Классификация и применение пищевых добавок. 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.</p> <p>Раздел 2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного 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). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен (квалификационный)</p>
ПП.П.ПМ.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются понимание сущности и социальной значимости профессии технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>Задачи модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов;</li> <li>- изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и</p>
--	--	---

		<p>праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Классификация и применение пищевых добавок. 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.</p> <p>Раздел 2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного 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). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста.</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
ПП.П.ПМ.04.0	Производственная практика (по	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b></p> <p>Целями освоения модуля являются понимание сущности и социальной значимости профессии</p>

2	профилю специальности)	<p>технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи модуля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов;</li> <li>- изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>
---	------------------------	--



		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b> Классификация и применение пищевых добавок. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий. Методика расчета выхода хлеба, составления и расчет производственных рецептур.</p>
--	--	---

		<p>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.</p> <p>Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного 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.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (кремов). Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (помады, сиропов, желе, суфле). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПП.П.ПМ.0 5</b></p>	<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции;</li> <li>- изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- освоить методики решения расчетных производственных задач;</li> <li>- приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии;</li> <li>- освоить органолептический анализ холодной сложной продукции;</li> <li>- освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канопе и легких закусок;</li> <li>- изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов;</li> <li>- изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канопе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>
--	--	--

		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Раздел 1. 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.</p> <p>Раздел 2. 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</p>
--	--	--

		<p>холодных десертов. Технология приготовления пудингов. Технология приготовления сладких каш. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления фондю. Технология 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> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПП.П.ПМ.05.0 1</p>	<p>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции;</li> <li>- изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- освоить методики решения расчетных производственных задач;</li> <li>- приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии;</li> <li>- освоить органолептический анализ холодной сложной продукции;</li> <li>- освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок;</li> <li>- изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канопе и легких закусок;</li> <li>- изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов;</li> <li>- изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>

		<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Раздел 1. 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.</p> <p>Раздел 2. 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. Технология 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</p>
--	--	--

		<p>декорирования. Актуальные направления в приготовлениях холодных и горячих десертов  <b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПП.П.ПМ.05.0 2</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b>  является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции;</li> <li>- изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- освоить методики решения расчетных производственных задач;</li> <li>- приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии;</li> <li>- освоить органолептический анализ холодной сложной продукции;</li> <li>- освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок;</li> <li>- изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канопе и легких закусок;</li> <li>- изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов;</li> <li>- изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд.</li> </ul> <p><b>Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

		<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p>
--	--	--



		<p>Раздел 1. 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.</p> <p>Раздел 2. 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. Технология 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> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПП.П.ПМ.06</b></p>	<p><b>Организация работы структурного подразделения</b></p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются обучение студентов сущности, философии и практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>

		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>
--	--	--

		<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b>  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</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен (квалификационный)</p>
ПП.П.ПМ.06.0 1	Управление структурным подразделением организации	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> являются обучение студентов сущности, философии и практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>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</p> <p><b>Форма контроля:</b> Зачет.</p>
<p>ПП.П.ПМ. 06.02</p>	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b></p> <p>Целями освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам прочные теоретические знания, практические умения и навыки по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине;</li> <li>- изучить основные понятия, и определения по дисциплине;</li> <li>- изучить предприятия общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов, нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений;</li> <li>- изучить производственную инфраструктуру; сырьевая и материально-техническая база;</li> </ul>

		<p>организация снабжения, складского и тарного хозяйства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить структуру производства, производственный и технологический процессы, оперативное планирование работы производства, организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов, вспомогательные производственные помещения, реализация готовой продукции;</li> <li>- изучить производственный персонал: основные категории, требования, организация и нормирование труда.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы</b> Вариативная часть учебных циклов</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b> Введение в дисциплину. Отраслевые особенности общественного питания. Предприятие общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов. Нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений. Производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая база. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Продовольственное и материально-техническое снабжение. Структура производства, производственный и технологический процессы. Оперативное планирование работы производства. Организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов. Вспомогательные производственные помещения. Реализация готовой продукции общественного питания. Производственный персонал: основные категории, требования, организация и нормирование труда. Особенности организации работы исследуемого предприятия. Организация работы исследуемого цеха. Составление производственной программы предприятия. Определение числа потребителей. Определение количества блюд. Определение</p>
--	--	--

		<p>процентного соотношения групп блюд предприятия. Определение примерных норм потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на поп различного типа. Составление расчетного меню, плана-меню. Расчет количества сырья и полуфабрикатов. Реализация блюд в залах. Разработка производственной программы цехов. Расчет численности производственных работников. Технологический расчет и подбор оборудования. Планировочное решение цеха. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Зачет, экзамен</p>
<p>ПП.П.ПМ. 06.03</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p><b>Место учебной дисциплины в учебном плане</b> Профессиональные модули Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной</p>

		<p>кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции.</p> <p><b>Форма контроля</b> – дифференцированный зачет.</p>
ПП.П.ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям	Цели и задачи профессионального модуля являются выполнение работ по профессии «Повар» важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и организовывается с целью

	<p><b>рабочих, должностям служащих</b></p>	<p>углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Задачи дисциплины Выполнение работ по профессии «Повар»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение первичных профессиональных умений и навыков;</li> <li>- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению обще-профессиональных и специальных дисциплин;</li> <li>- привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности;</li> </ul> <p>привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
--	--	--



		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p> <p>Вводное занятие. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление и отпуск соусов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника</p>
--	--	---

		<p>безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПП.П.ПМ.07. 01</p>	<p>Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p><b>Цели и задачи профессионального модуля</b> являются выполнение работ по профессии «Повар» важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и организовывается с целью углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Задачи дисциплины Выполнение работ по профессии «Повар»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение первичных профессиональных умений и навыков;</li> <li>- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению обще-профессиональных и специальных дисциплин;</li> <li>- привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности;</li> </ul> <p>привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Профессиональные модули</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b> Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>

		<p>потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b></p>
--	--	--

		<p>Вводное занятие. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление и отпуск соусов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПП.П.ПМ.07. 02</p>	<p>Учебная практика</p>	<p><b>Цели и задачи учебной практики</b></p> <p>Целями освоения учебной практики являются закрепления и углубления теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формирования умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработка навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.</p> <p>Задачи учебной практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение первичных профессиональных умений и навыков;</li> <li>- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;</li> <li>- привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности;</li> <li>- привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Учебная практика</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b></p> <p>Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>

		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>
--	--	--

		<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  <b>Содержание:</b>  Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.  <b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
ПП.П.ПМ.07. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины</b>  Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.  Задачами производственной практики являются:  - получение первичных профессиональных умений и навыков;  - подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин;  - привитие студентам практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности</p> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
--	--	--

		<p><b>Содержание:</b>  Оформление и отпуск готовой продукции. Рациональное питание. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление вторых блюд. Приготовление соусов. Приготовление супов.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет.</p>
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	
ПП.04	Производственная практика (преддипломная)	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины</b>  Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний по дисциплинам профессионального учебного цикла; сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы, углубление профессиональных компетенций.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с предприятием общественного питания и должностными инструкциями;</li> <li>– анализ материально- технической базы предприятия общественного питания;</li> <li>– отработка умений разработки ассортимента блюд и меню;</li> <li>– приобретение навыков приемки продукции и количеству и качеству, приемки и оформления заказов на услуги общественного питания;</li> <li>– приобретение навыков работать с персоналом общественного питания и выполнять должностные обязанности руководителя предприятия общественного питания;</li> <li>– поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление информационных материалов по теме квалификационной работы.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>  Производственная практика (преддипломная)</p> <p><b>Требования к результатам освоения учебной дисциплины.</b>  Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и</p>



		<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание:</b> Ознакомление с предприятием. Организация работы производства. Работа в качестве дублера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя. Организация обслуживания потребителей. Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора) Организация управления. Работа в качестве дублера руководителя предприятия.</p> <p><b>Форма контроля:</b> Дифференцированный зачет</p>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	
<b>ГИА.01</b>	Подготовка выпускной квалификационной работы	<p>Государственная (итоговая) аттестация является обязательным заключительным этапом подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и включает подготовку выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Целью защиты дипломной работы является:</p>

		<p>- оценка теоретических знаний в области продукции общественного питания, общекультурных и профессиональных компетенций;</p> <p>- оценка умений и навыков использования нормативных документов для решения практических задач;</p> <p>- развитие навыков самостоятельной творческой работы студентов по исследованию и решению конкретных практических задач.</p> <p><b>Место учебной дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.</b> Государственная (итоговая) аттестация</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>
--	--	--

		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Дипломная работа должна представлять самостоятельное законченное исследование студента, выполненное на основе анализа учебной литературы, актуализированных нормативных документов, профессиональных журналов, а также самостоятельно выполненных экспериментальных исследований или анализа материалов производственной или торговой деятельности предприятий потребительской кооперации и других организационно-правовых форм. Дипломная работа должна быть выполнена в неразрывной связи теории с практикой работы предприятий потребительской кооперации (или других организационно-правовых форм) с использованием общепринятой технико-экономической терминологии, логично, последовательно, грамотно. При выполнении дипломной работы студент должен показать умение корректно формулировать цель и задачи дипломной работы, анализировать состояние и динамику исследуемых объектов, продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере при статистической обработке результатов исследования, выполнении графических построений, проведении математических расчетов и для решения других задач, поставленных в работе. Тема дипломной работы должна быть актуальной, а ее результаты иметь теоретическую и практическую значимость.</p> <p><b>Формы контроля:</b> Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы</p>
--	--	---

<p><b>ГИА.02</b></p>	<p>Защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>Государственная (итоговая) аттестация является обязательным заключительным этапом подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и включает подготовку выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.</p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>Целью защиты дипломной работы является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка теоретических знаний в области продукции общественного питания, общекультурных и профессиональных компетенций;</li> <li>- оценка умений и навыков использования нормативных документов для решения практических задач;</li> <li>- развитие навыков самостоятельной творческой работы студентов по исследованию и решению конкретных практических задач.</li> </ul> <p><b>Место учебной дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.</b></p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной</p>
----------------------	---	---

		<p>кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Дипломная работа должна представлять самостоятельное законченное исследование студента, выполненное на основе анализа учебной литературы, актуализированных нормативных документов, профессиональных журналов, а также самостоятельно выполненных экспериментальных исследований или анализа материалов производственной или торговой деятельности предприятий потребительской кооперации и других организационно-правовых форм. Дипломная работа должна быть выполнена в неразрывной связи теории с практикой работы предприятий потребительской кооперации (или других организационно-правовых форм) с использованием общепринятой технико-экономической терминологии, логично, последовательно, грамотно. При выполнении дипломной</p>
--	--	--

		<p>работы студент должен показать умение корректно формулировать цель и задачи дипломной работы, анализировать состояние и динамику исследуемых объектов, продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере при статистической обработке результатов исследования, выполнении графических построений, проведении математических расчетов и для решения других задач, поставленных в работе. Тема дипломной работы должна быть актуальной, а ее результаты иметь теоретическую и практическую значимость.</p> <p><b>Формы контроля:</b> Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы</p>
--	--	---

Зав. кафедрой технологии и организации общественного питания к.т.н., доц.



В.Е. Пономарева

Проректор по учебно-методической работе, к.ю.н., доц.



М.В. Солдатченко