

## АННОТАЦИИ

### К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

**заочная форма обучения на базе среднего общего образования**

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ПП Профессиональная подготовка			4374	ОК 1-9 ПК 1.1-7.3
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			810	-
Обязательная часть			650	-
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль философии в жизни человека и общества. Основные этапы формирования философской картины мира</li> <li>2. Философское осмысление природы и человека, сознания и познания</li> <li>3. Основные ценности человеческого бытия</li> <li>4. Философия и культура. Духовная и социальная жизнь человека</li> </ol>	62	ОК 1 – ОК 9
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь российских,</li> </ul>	62	ОК 1 – ОК 9

		<p>региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы</li> <li>2. Россия и мир в конце XX начале XXI века</li> </ol>		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводно-коррективный курс</li> <li>2. Развивающий курс</li> <li>3. Профессиональный модуль</li> </ol>	202	ОК 1 – ОК 9
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной</p>	324	ОК 2 ОК 3 ОК 6

		<p>дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические сведения</li> <li>2. Легкая атлетика</li> <li>3. Баскетбол</li> <li>4. Футбол, футзал (юноши)</li> <li>4. Шейпинг (девушки)</li> <li>5. Настольный теннис</li> <li>6. Бадминтон</li> <li>7. Волейбол</li> <li>8. Атлетическая гимнастика</li> </ol>		
Вариативная часть			160	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;</li> <li>- устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</li> <li>- пользоваться словарями русского языка.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различия между языком и речью;</li> <li>- функции языка как средства формирования и трансляции мысли;</li> <li>- нормы русского литературного языка;</li> <li>- специфику устной и письменной речи;</li> <li>- правила продуцирования текстов различных деловых жанров.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фонетика</li> <li>2. Лексика и фразеология</li> <li>3. Словообразование</li> <li>4. Морфология</li> <li>5. Синтаксис</li> <li>6. Нормы русского правописания</li> <li>7. Текст. Стили речи</li> </ol>	80	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.3 ПК 6.5
ОГСЭ.06	Социальная психология	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li> </ul>	80	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Социальная психология личности</li> <li>2. Психология социальных сообществ и межличностных отношений</li> <li>3. Социальная психология общения, конфликтов, деятельности</li> </ol>		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			360	
Обязательная часть			360	
ЕН.01	Математика	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> <li>- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы математического анализа</li> <li>2. Теория вероятностей и математической статистики</li> </ol>	98	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> </ul>	48	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>1. Современное состояние окружающей среды России</p> <p>2. Научно-правовые основы природопользования</p>		
ЕН.03	Химия	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической</li> </ul>	214	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2

		<p>лаборатории.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая и неорганическая химия</li> <li>2. Органическая химия</li> <li>3. Физическая химия</li> <li>4. Коллоидная химия</li> <li>5. Аналитическая химия</li> </ol>		
П Профессиональный учебный цикл			3204	
ОП Общепрофессиональные дисциплины			933	
Обязательная часть			933	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> </ul>	78	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы микробиологии</li> <li>2. Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве</li> </ol>		ПК 6.1 - 6.5
ОП.02	Физиология питания	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> </ul>	78	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы физиологии пищеварения</li> <li>2. Обмен веществ и энергии</li> </ol>		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и</li> </ul>	117	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<p>требования к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы товароведения продовольственных товаров</li> <li>2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства</li> <li>3. Контроль запасов и расхода продуктов</li> </ol>		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> </ul>	126	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания</li> <li>2. Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания</li> <li>3. Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания</li> <li>4. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания</li> <li>5. Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания</li> </ol>		
ОП.05	Метрология и стандартизация	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения соответствия;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы метрологии</li> <li>2. Основы стандартизации</li> <li>3. Подтверждение соответствия</li> </ol>	81	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые</li> </ul>	120	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3,

		<p>нормативные правовые акты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы конституционного права</li> <li>2. Основы гражданского права</li> <li>3. Основы трудового права</li> <li>4. Основы административного права</li> </ol>		<p>ПК 3.1 - 3.4,  ПК 4.1 - 4.4,  ПК 5.1 - 5.2,  ПК 6.1 - 6.5</p>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> </ul>	150	<p>ОК 1 – ОК 9  ПК 1.1 - 1.3,  ПК 2.1 - 2.3,  ПК 3.1 - 3.4,  ПК 4.1 - 4.4,  ПК 5.1 - 5.2,  ПК 6.1 - 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы экономики</li> <li>2. Основы менеджмента</li> <li>3. Основы маркетинга</li> </ol>		
ОП.08	Охрана труда	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p>	63	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовые и организационные основы охраны труда</li> <li>2. Производственная санитария</li> <li>3. Техника безопасности</li> </ol>		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul>	120	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5

		<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</li> <li>2. Основы военной службы</li> </ol>		
ПМ.00 Профессиональные модули			2271	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		273	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> </ul>	273	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3
УП.01.01	Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</li> </ul>	108 (3 нед)	

		<p>используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</li> <li>2. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</li> <li>3. Эксплуатация технологического оборудования по обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ol>		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		300	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> </ul>	300	ОК 1 – ОК 9 ПК 2.1 - 2.3
УП.02.01	Учебная практика		144 (4 нед)	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> <li><b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> </li> <li><b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных</li> </ul> </li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> <li>2. Организация технологического процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции</li> </ol>		
--	--	--	--	--

		3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		633	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> </ul>	633	ОК 1- ОК 9 ПК 3.1 - 3.4
УП.03.01	Учебная практика		144 (4 нед)	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144 (4 нед)	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p>и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <p>1. Ведение технологического процесса</p>		
--	--	---	--	--

		<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>2. Организация технологического процесса приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>3. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		324	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>	324	ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1 - 4.4
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий</li> </ul>	72 (2 нед)	

		<p>и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p>приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</li> <li>2. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ol>		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		264	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и</li> </ul>	264	ОК 1 – ОК 9 ПК 5.1 - 5.2
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72 (2 нед)	

		<p>горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи</li> <li>- разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> <li>2. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ol>		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		321	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем,</li> </ul>	321	ОК 1 – ОК 9 ПК 6.1 - 6.5
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		144 (4нед)	

		<p>полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение документации в структурном подразделении</li> <li>2. Расчет экономических показателей организации</li> <li>3. Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания</li> </ol>		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар		156	
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса;</li> <li>- последовательного выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;</li> <li>- последовательного выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);</li> <li>- осуществления технологического процесса варки различных каш, овощей и др.;</li> <li>- осуществления технологического процесса приготовления блюд из концентратов;</li> <li>- проведения вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- безопасного использования</li> </ul>	156	ОК 1 – ОК 5 ОК 8, ОК 9 ПК 7.1 - 7.3
УП.07.01	Учебная практика		180 (5 нед)	

		<p>производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпуска блюд массового спроса.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обрабатывать овощи, грибы, мясо, рыбу и птицу;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- оценивать органолептическим способом признаки доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- осуществлять отпуск блюд массового спроса.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, свойства и кулинарное назначение овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- кулинарное назначение полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и др. продуктов;</li> <li>- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;</li> <li>- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;</li> <li>- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи;</li> <li>- сроки и условия хранения блюд;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> </ul> <p><b>Содержание ПМ:</b></p> <p>1. Ведение технологических основ производства кулинарной продукции</p>		
Учебная практика			576 (16 нед)	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 - 1.3,
Производственная практика (по профилю специальности)			432 (12 нед)	ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.3