

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И.Носова»**
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им.Г.И. Носова
Протокол № 2 от «26» февраля 2020г
Ректор «МГТУ им.Г.И. Носова»
Председатель ученого совета
_____ М.В. Чукин

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Магнитогорск, 2020 г.

2020-43.02.15-(11)

АННОТАЦИИ
К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
очная 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			4248	–
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			476	–
Обязательная часть			444	–
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;</p> <p>У2. выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные категории и понятия философии;</p> <p>32. роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>33. основы философского учения о бытии;</p> <p>34. сущность процесса познания;</p> <p>35. основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>36. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;</p> <p>37. общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде;</p> <p>38. о природе ценностей, их месте в жизни общества и личности;</p> <p>39. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Предмет философии и ее история</p> <p>Тема 1.1 Понятие «философия» и его значение</p> <p>Тема 1.2 Основной вопрос философии</p> <p>Тема 1.3 Восточная философия</p> <p>Тема 1.4 Античная философия</p> <p>Тема 1.5 Средневековая философия</p> <p>Тема 1.6 Философия эпохи Возрождения</p> <p>Тема 1.7 Философия Нового времени</p> <p>Тема 1.8 Немецкая классическая философия</p> <p>Тема 1.9 Современная западная философия</p>	48	ОК 01 - 06

		<p>Тема 1.10 Русская философия</p> <p>Раздел 2 Философия как учение о мире и бытии. Человек, общество, духовная культура</p> <p>Тема 2.1 Философское осмысление бытия</p> <p>Тема 2.2 Сознание и познание, учение о познании (гносеология)</p> <p>Тема 2.3 Философская проблематика этики</p> <p>Тема 2.4 Проблемы философской антропологии</p> <p>Тема 2.5 Социальная философия</p> <p>Тема 2.6 Место философии в духовной культуре</p> <p>Тема 2.7 Философия и глобальные проблемы современности</p>		
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>У2. выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков;</p> <p>32. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI веков;</p> <p>33. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>34. назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>35. сведения о роли науки, культуры и религии в сохранение и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>36. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</p> <p>Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</p> <p>Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в СССР</p> <p>Тема 1.3 Внешняя политика СССР во второй половине 80-х</p> <p>Тема 1.4 Развитие культуры в СССР к 80-м годам</p> <p>Раздел 2 Россия и мир в конце XX века</p> <p>Тема 2.1 Становление российской государственной системы</p> <p>Тема 2.2 Страны Запада на рубеже XX-XXI</p>	36	ОК 03 – 06, 09

		<p>веков</p> <p>Тема 2.3 Страны Восточной Европы и государства СНГ</p> <p>Раздел 3 Страны Азии, Африки: проблемы модернизации</p> <p>Тема 3.1 Китай, Япония и новые индустриальные страны</p> <p>Тема 3.2 Развивающиеся страны Азии и Африки на рубеже XX-XXI вв.</p> <p>Раздел 4 Россия и мир в начале XXI века</p> <p>Тема 4.1 Власть и гражданское общество в России в начале XXI века</p> <p>Тема 4.2 Российская Федерация в 2008-2012 гг.</p> <p>Тема 4.3 Россия в меняющемся мире</p> <p>Тема 4.4 Глобальные угрозы человечеству и пути преодоления</p> <p>Тема 4.5 Ближневосточный конфликт</p> <p>Тема 4.6 Новая система международных отношений</p> <p>Тема 4.7 Развитие культуры в России</p>		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>У2. понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>У3. участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>У4. строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>У5. кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>У6. писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <p>У7. переводить тексты (со словарем), инструкции и правила техники безопасности;</p> <p>знать:</p> <p>З1. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>З2. основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>З3. лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения;</p> <p>З4. правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>З5. лексику (в том числе интернациональную), необходимую для понимания и перевода инструкций и правил техники безопасности.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Введение в специальность</p> <p>Тема 1.1 Система образования в России и за рубежом</p>	164	ОК 01, 03, 04, 09, 10 ПК 2.1

		<p>Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста</p> <p>Тема 1.3 Worldskills International</p> <p>Раздел 2 Освоение иностранного языка в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1 Оборудование и материалы</p> <p>Тема 2.2 Современные достижения отрасли</p> <p>Тема 2.3 Производство</p>		
ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>У2. применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>У3. пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</p> <p>знать:</p> <p>З1. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>З2. основы здорового образа жизни;</p> <p>З3. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>З4. средства профилактики перенапряжения.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности</p> <p>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</p> <p>Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</p> <p>Тема 2.1 Общая физическая подготовка</p> <p>Тема 2.2 Лёгкая атлетика</p> <p>Тема 2.3 Спортивные игры</p> <p>Тема 2.3.1 Баскетбол</p> <p>Тема 2.3.2 Волейбол</p> <p>Тема 2.3.3 Бадминтон</p> <p>Тема 2.3.4 Настольный теннис</p> <p>Тема 2.4 Аэробика (девушки)</p> <p>Тема 2.4 Атлетическая гимнастика (юноши)</p> <p>Раздел 3 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</p> <p>Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	164	ОК 08
ОГСЭ.05	Психология общения	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной</p>	32	ОК 04, 05 ПК 6.2 – 6.5

		<p>деятельности;</p> <p>У2. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>знать:</p> <p>31. взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>32. цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>33. роли и ролевые ожидания в общении;</p> <p>34. виды социальных взаимодействий;</p> <p>35. механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>36. техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>37. этические принципы общения;</p> <p>38. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>39. психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>310. особенности социального и культурного контекста.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Теоретические основы психологии общения</p> <p>Тема 1.1 Взаимосвязь общения и деятельности</p> <p>Тема 1.2 Цели, функции, виды и уровни общения</p> <p>Раздел 2 Прикладные аспекты психологии общения</p> <p>Тема 2.1 Роли и ролевые ожидания в общении</p> <p>Тема 2.2 Виды социальных взаимодействий</p> <p>Тема 2.3 Механизмы взаимопонимания в общении</p> <p>Тема 2.4 Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</p> <p>Тема 2.5 Этические принципы общения</p> <p>Тема 2.6 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>		
Вариативная часть			32	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</p> <p>У2. анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности;</p> <p>У3. устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>знать:</p> <p>31. различия между языком и речью;</p> <p>32. функции языка как средства формирования и трансляции мысли;</p> <p>33. нормы русского литературного языка;</p> <p>34. специфику устной и письменной речи;</p> <p>35. правила продуцирования текстов различных деловых жанров.</p>	32	ОК 02 – 05, 10 ПК 6.5

		<p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Язык и речь. Фонетика. Орфоэпия Тема 1.1 Язык и речь Тема 1.2 Орфоэпические нормы русского языка Раздел 2 Лексика и фразеология. Словообразование Тема 2.1 Лексические и фразеологические единицы русского языка Тема 2.2 Лексико-фразеологическая норма Тема 2.3 Словообразование Раздел 3 Морфология Тема 3.1 Нормативное употребление форм слова Раздел 4 Синтаксис и пунктуация Тема 4.1 Словосочетание и предложение Тема 4.2 Принципы русской пунктуации Раздел 5 Текст. Стили речи Тема 5.1 Текст и его структура Тема 5.2 Функциональные стили литературного языка Тема 5.3 Основы ораторского искусства</p>		
ОГСЭ.06	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. использовать нормы позитивного социального поведения; У2. реализовывать свои права адекватно законодательству; У3. обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; У4. анализировать и применять нормы закона, согласно конкретных условий их реализации; У5. составлять необходимые юридические документы; У6. составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; У7. использовать полученные знания в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</p> <p>знать:</p> <p>31. механизмы социальной адаптации; 32. основополагающие международные документы, регулирующие права инвалидов; 33. основы гражданского и семейного законодательства; 34. особенности трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; 35. основные правовые гарантии для инвалидов в области социальной защиты и образования;</p>	32	ОК 01, 03 – 06, 08, 09

		<p>36. функции органов социальной защиты и занятости населения.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия</p> <p>Тема 1.1 Основы социальной адаптации</p> <p>Тема 1.2 Механизмы социальной адаптации</p> <p>Раздел 2 Законодательство о правах инвалидов</p> <p>Тема 2.1 Международные договоры о правах инвалидов</p> <p>Тема 2.2 Законодательство Российской Федерации о правах инвалидов</p> <p>Тема 2.3 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации</p> <p>Раздел 3 Основы гражданского и семейного законодательства</p> <p>Тема 3.1 Основы гражданского законодательства</p> <p>Тема 3.2 Основы семейного законодательства</p> <p>Раздел 4 Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов</p> <p>Тема 4.1 Основы трудового законодательства</p> <p>Тема 4.2 Особенности регулирования труда инвалидов</p> <p>Раздел 5 Профессиональная подготовка и трудоустройство инвалидов</p> <p>Тема 5.1 Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов</p> <p>Тема 5.2 Государственная политика в области трудоустройства инвалидов</p> <p>Раздел 6 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов</p> <p>Тема 6.1 Медико-социальная экспертиза</p> <p>Тема 6.2 Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалидов</p> <p>Тема 6.3 Профессиональная реабилитация инвалидов</p>		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл			240	–
Обязательная часть			192	–
ЕН.01	Химия	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У3. использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У4. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>знать:</p>	144	ОК 01, 04 ПК 1.4, 2.2 – 2.5, 3.2 – 3.7, 4.2 – 4.6, 5.2 – 5.6, 7.1, 7.2

		<p>31. основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>32. классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов, окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;</p> <p>33. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>34. основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>35. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>36. методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Общая и неорганическая химия Тема 1.1 Основные понятия и законы химии Тема 1.2 Растворы. Способы выражения концентраций растворов Тема 1.3 Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Буферные растворы Тема 1.4 Гетерогенные равновесия в системе «раствор–осадок» Тема 1.5 Комплексные соединения Тема 1.6 Окислительно-восстановительные реакции</p> <p>Раздел 2 Органическая химия Тема 2.1 Теоретические основы органической химии Тема 2.2 Углеводороды Тема 2.3 Кислородосодержащие органические вещества Тема 2.4 Азотосодержащие органические вещества</p> <p>Раздел 3 Физическая химия Тема 3.1 Агрегатные состояния веществ Тема 3.2 Химическая термодинамика Тема 3.3 Химическая кинетика Тема 3.4 Теория растворов электролитов и неэлектролитов</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>Раздел 4 Коллоидная химия Тема 4.1 Дисперсные системы и их классификация Тема 4.2 Адсорбция Тема 4.3 Коллоидные системы Тема 4.4 Микрогетерогенные системы Раздел 5 Аналитическая химия Тема 5.1 Общие положения и принципы аналитической химии Тема 5.2 Основы проведения качественного анализа. Качественный анализ катионов. Качественный анализ анионов Тема 5.3 Качественный анализ неизвестного вещества Тема 5.4 Основы качественного анализа органических соединений Тема 5.5 Основы проведения количественного анализа Тема 5.6 Гравиметрический (весовой) метод анализа Тема 5.7 Титриметрический (объемный) метод анализа Тема 5.8 Физико-химические методы анализа</p>		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: У1. оценивать воздействия на окружающую среду; У2. использовать теоретические знания экологии в практической деятельности; У3. соблюдать нормы экологической безопасности; У4. определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>знать: З1. основы рационального природопользования; З2. особенности взаимодействия общества и природы; З3. правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Современное состояние окружающей среды России Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы Тема 1.2 Загрязнение окружающей среды Тема 1.3 Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 1.4 Экологические проблемы различных видов природопользования Раздел 2 Научно-правовые основы природопользования Тема 2.1 Мониторинг окружающей природной среды</p>	48	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.3, 2.2 – 2.7, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.5

		<p>Тема 2.2 Правовые и социальные вопросы природопользования</p> <p>Тема 2.3 Охраняемые природные территории</p> <p>Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды</p> <p>Тема 2.5 Концепция устойчивого развития</p>		
Вариативная часть			48	–
ЕН.03	Математика	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные математические методы решения прикладных задач;</p> <p>32. роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основы математического анализа</p> <p>Тема 1.1 Предел функции. Непрерывность функции</p> <p>Тема 1.2 Основы дифференциального исчисления</p> <p>Тема 1.3 Неопределенный и определенный интеграл</p> <p>Тема 1.4 Дифференциальные уравнения</p> <p>Раздел 2 Основы теории вероятностей и математической статистики</p> <p>Тема 2.1 Основы теории вероятностей</p> <p>Тема 2.2 Основы математической статистики</p>	48	ОК 01, 02 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.2, 6.3, 6.4
ОПЦ Общепрофессиональный цикл			986	–
Обязательная часть			830	–
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У2. определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У5. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>У6. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У7. осуществлять микробиологический</p>	88	ОК 01 – 11 ПК 1.1 – 7.2

		<p>контроль пищевого производства;</p> <p>У8. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>У9. рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У10. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>32. классификацию микроорганизмов;</p> <p>33. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>34. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>35. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>36. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>37. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>38. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>39. микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>310. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>311. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>312. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>313. правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>314. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>315. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>316. схему микробиологического контроля;</p> <p>317. пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>318. суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>319. основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>320. суточный расход энергии;</p> <p>321. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>322. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>323. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>324. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>325. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>326. методики составления рационов питания.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Морфология и физиология микробов Тема 1.1 Морфология микробов Тема 1.2 Физиология микробов Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи Тема 2.3 Обмен веществ и энергии Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p>		
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>У4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <p>знать:</p> <p>31. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32. общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>33. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p>	128	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 1.1 – 7.2

		<p>34. методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>35. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>36. виды снабжения;</p> <p>37. виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>38. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>39. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>310. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>311. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>312. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>313. правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>314. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>315. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>316. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</p> <p>Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров</p> <p>Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</p> <p>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>материальных ценностей</p> <p>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</p> <p>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</p> <p>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</p>		
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У4. оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>У5. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</p> <p>У6. выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>У7. проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>У8. планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>У9. контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>У10. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>знать:</p> <p>З1. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>З2. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции,</p>	112	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 1.1 – 5.6, 6.2 – 7.1

		<p>подготовки ее к реализации;</p> <p>33. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>34. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>35. методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>36. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>37. правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>38. правила охраны труда в организациях питания.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Механическое оборудование</p> <p>Тема 1.1 Классификация механического оборудования</p> <p>Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</p> <p>Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов</p> <p>Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы</p> <p>Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</p> <p>Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</p> <p>Тема 1.7 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</p> <p>Тема 1.8 Оборудование для подготовки кондитерского сырья</p> <p>Раздел 2 Тепловое оборудование</p> <p>Тема 2.1 Классификация теплового оборудования</p> <p>Тема 2.2 Варочное оборудование</p> <p>Тема 2.3 Жарочное оборудование</p> <p>Тема 2.4 Многофункциональное оборудование</p> <p>Тема 2.5 Универсальное и водогрейное оборудование</p> <p>Тема 2.6 Оборудование для бариста</p> <p>Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Тема 2.8 СВЧ-аппараты</p> <p>Раздел 3 Холодильное оборудование</p> <p>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</p> <p>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</p> <p>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</p> <p>Тема 3.4 Льдогенераторы</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства Тема 4.1 Классификация организаций питания Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания		
ОПЦ.04	Организация обслуживания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У2. обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У3. выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У5. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У6. складывать салфетки разными способами;</p> <p>У7. соблюдать личную гигиену;</p> <p>У8. подготавливать посуду, приборы, стекло;</p> <p>У9. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>У10. встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У11. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У12. рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</p> <p>У13. принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У14. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У15. подавать блюда и напитки разными способами;</p> <p>У16. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У17. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>У18. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У19. заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У20. вести расчет с потребителями;</p> <p>У21. соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У22. разрабатывать различные виды меню, в</p>	84	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 1.1 – 7.2

		<p>том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У23.составлять и оформлять меню,</p> <p>У24.обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>У25. обслуживать иностранных туристов;</p> <p>знать:</p> <p>31. виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>32. рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>33. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>34. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>35. приемы складывания салфеток;</p> <p>36. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</p> <p>37. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>38. сервировку столов, современные направления сервировки;</p> <p>39. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>310. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>311. приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>312. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>313. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>314. способы подачи блюд;</p> <p>315. очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>316. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>317. правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>318. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>319. способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>320. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>321. информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>322. правила составления и оформления меню;</p> <p>323. обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p> <p>Тематический план</p> <p>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>Тема 2 Торговые помещения организаций питания</p> <p>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p> <p>Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>Тема 5 Этапы организации обслуживания</p> <p>Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале</p> <p>Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p> <p>Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов</p> <p>Тема 9 Специальные формы обслуживания</p>		
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У2. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У3. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У4. участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У5. рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У6. оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>У7. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</p> <p>У8. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У9. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У10. составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У11. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>У12. анализировать факторы, влияющие на</p>	121	ОК 01 – 05, 07, 09, 10, 11 ПК 6.2, 6.3, 6.4

		<p>хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У13. пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У14. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>У15. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У16. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>У17. управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>У18. анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>У19. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>У20. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>У21. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>У22. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>У23. проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>У24. оформлять бизнес-план;</p> <p>У25. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>знать:</p> <p>31. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>32. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>33. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>34. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу,</p>		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>35. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>36. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>37. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>38. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>39. функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>310. виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>311. понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>312. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>313. источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц;</p> <p>314. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>315. понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p>		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>316. требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>317. количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>318. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>319. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>320. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>321. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>322. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>323. понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>324. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>325. налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>326. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>327. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>328. стили управления;</p> <p>329. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;</p> <p>330. правила делового общения в коллективе;</p> <p>331. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>332. понятие сегментация рынка;</p> <p>333. методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>334. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>335. организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</p> <p>336. правила разработки бизнес-планов.</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основы экономики Тема 1.1 Экономическая теория. Ее предмет, методы и функции Тема 1.2 Рынок в экономической системе Тема 1.3 Спрос и предложение Тема 1.4 Конкуренция. Типы конкурентных рынков Тема 1.5 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Тема 1.6 Производственные фонды и ресурсы Тема 1.7 Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда Тема 1.8 Издержки производства и обращения Тема 1.9 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса Тема 1.10 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания Тема 1.11 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания Тема 1.12 Основы предпринимательства и бизнес-планирования Раздел 2 Основы менеджмента Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента Раздел 3 Основы маркетинга Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании</p>		
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: У1. использовать необходимые нормативно-правовые документы; У2. защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; У3. анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>знать: З1. основные положения Конституции Российской Федерации; З2. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; З3. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; З4. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной</p>	56	ОК 01 – 04, 06, 11 ПК 6.1 – 6.4

		<p>деятельности;</p> <p>35. организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>36. правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>37. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>38. порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</p> <p>39. роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>310. право социальной защиты граждан;</p> <p>311. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>312. виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>313. нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Конституционное право</p> <p>Тема 1.1 Основные положения Конституции Российской Федерации</p> <p>Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина</p> <p>Раздел 2 Правовое регулирование профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1 Отрасли, регулирующие экономические отношения</p> <p>Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 2.3 Гражданско-правовой договор</p> <p>Тема 2.4 Гражданское и арбитражное судопроизводство</p> <p>Раздел 3 Труд и социальная защита</p> <p>Тема 3.1 Основные положения трудового права</p> <p>Тема 3.2 Трудовой договор</p> <p>Тема 3.3 Рабочее время и время отдыха</p> <p>Тема 3.4 Дисциплинарная и материальная ответственность</p> <p>Тема 3.5 Защита трудовых прав работников</p> <p>Тема 3.6 Социальное обеспечение граждан</p> <p>Раздел 4 Административное право в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Тема 4.1 Административные правонарушения</p> <p>Тема 4.2 Административная ответственность</p>		
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>У2. обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>У3. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных</p>	114	ОК 02, 09 ПК 2.8, 3.7, 4.6, 6.1

		<p>информационных системах;</p> <p>У4. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>У5. обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>У6. применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>У7. осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>32. общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>33. базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>34. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>35. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>36. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>37. программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Автоматизированная обработка информации</p> <p>Тема 1.1 Информационные системы</p> <p>Тема 1.2 Технические средства информационных технологий</p> <p>Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</p> <p>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</p> <p>Тема 2.3 Компьютерные презентации</p> <p>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.5 Технологии обработки массивов информации в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.6 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</p> <p>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности		
ОПЦ.08	Охрана труда	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У2. контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У4. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У5. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У7. разьяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У8. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>У9. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>34. системы управления охраной труда в организации;</p> <p>35. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные</p>	55	ОК 01 – ОК 10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.2, 6.4, 6.5, 7.1, 7.2

		<p>нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>36. обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>37. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>38. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>39. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>310. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда</p> <p>Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда</p> <p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p> <p>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</p> <p>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</p> <p>Тема 3.1 Электробезопасность</p> <p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p> <p>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p>		
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>У4. владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях</p>	72	ОК 06, 07, 08 ПК 1.1, 2.1

		<p>военной службы;</p> <p>У5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>У6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>У7. применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У8. оказывать первую помощь;</p> <p>знать:</p> <p>31. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>32. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>33. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>34. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>35. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>36. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>37. основы военной службы и обороны государства;</p> <p>38. порядок и правила оказания первой помощи;</p> <p>39. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>310. способы защиты населения от оружия массового поражения.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 1.1 Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Тема 1.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Гражданская оборона на объектах экономики</p> <p>Тема 1.3 Защита населения и территорий при</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>стихийных бедствиях</p> <p>Тема 1.4 Защита населения и территорий при авариях на производственных объектах</p> <p>Тема 1.5 Классификация негативных факторов</p> <p>Тема 1.6 Устойчивость функционирования объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>Раздел 2 Основы военной службы</p> <p>Тема 2.1 Основы обороны государства</p> <p>Тема 2.2 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях военного времени</p> <p>Тема 2.3 Вооруженные Силы России на современном этапе</p> <p>Тема 2.4 Прохождение военной службы</p> <p>Тема 2.5 Практическая подготовка по основам военной службы (для юношей)</p> <p>Тема 2.5 Основы медицинских знаний (для девушек)</p>		
Вариативная часть			156	–
ОПЦ.10	Проектная деятельность	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>У01.3 определять этапы решения задачи;</p> <p>У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>У01.5 составлять план действий;</p> <p>У01.6 определить необходимые ресурсы;</p> <p>У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;</p> <p>У01.9 реализовать составленный план;</p> <p>У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых;</p> <p>У01.11 оценивать результат и последствия своих действий;</p> <p>У02.1 определять задачи для поиска информации;</p> <p>У02.2 определять необходимые источники информации;</p> <p>У02.3 планировать процесс поиска;</p> <p>У02.4 структурировать получаемую информацию;</p> <p>У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>У02.7 оформлять результаты поиска;</p> <p>У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p>	156	ОК 01 – 11 ПК 1.1 – 6.5

		<p>У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений;</p> <p>У04.1 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;</p> <p>У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно;</p> <p>У04.5 использовать коммуникационные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем;</p> <p>У04.6 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>У04.8 эффективно работать в команде;</p> <p>У04.9 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;</p> <p>У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p> <p>У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p> <p>У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>У08.3 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</p> <p>У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>У09.2 использовать современное программное обеспечение;</p> <p>У09.3 проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>У10.4 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>У11.2 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>У11.4 презентовать бизнес-идею;</p>		
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>У11.5 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; У11.6 оформлять бизнес-план</p> <p>знать:</p> <p>301.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 301.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; 301.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 301.4 структуру плана для решения задач; 301.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; 301.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; 302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 приемы структурирования информации; 302.3 формат оформления результатов поиска информации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.3 возможные траектории профессионального развития и самообразования; 303.5 основы исследовательской деятельности; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы; 304.10 основы проектной деятельности; 306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения; 311.3 основы предпринимательской деятельности; 311.4 порядок выстраивания презентации; 311.5 правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Указанные умения и знания формируются на основе предметной составляющей специальности по видам профессиональной деятельности (профессиональных модулей) в рамках выполняемых обучающимися проектов.</p> <p>Тематический план</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>Раздел 1 Введение в проектную деятельность</p> <p>Тема 1.1 Организация проектной деятельности</p> <p>Тема 1.2 Разработка проекта</p> <p>Тема 1.3 Представление результатов проекта</p> <p>Раздел 2 Проектная деятельность</p> <p>Тема 2.1 Команда проекта</p> <p>Тема 2.2 Определение идеи проекта</p> <p>Тема 2.3 Разработка требований к результату</p> <p>Тема 2.4 Планирование работ проекта</p> <p>Тема 2.5 Бюджет и риски проекта</p> <p>Тема 2.6 Выполнение и контроль проекта</p> <p>Тема 2.7 Завершение проекта</p> <p>Раздел 3 Основы предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3.1 Организация предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3.2 Основы процесса бизнес-планирования</p> <p>Тема 3.3 Финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта</p>		
ПЦ Профессиональный цикл			2546	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		350	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 1.1 – 1.4
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2. разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3. разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5. упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6. контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7. контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>уметь:</p> <p>У1. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	74	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	
УП.01.01	Учебная практика		72 (2 нед.)	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72 (2 нед.)	

		<p>У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У6. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>У7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>У8. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>34. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>35. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>36. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>37. правила составления заявок на продукты.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Особенности деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1.2 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов</p> <p>Тема 2.2 Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		440	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 2.1 – 2.8
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2. разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	38	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>ПО3. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,</p>	174	
УП.02.01	Учебная практика		72 (2 нед.)	
ПП.02.01	Производственн		144	

	<p>ая практика (по профилю специальности)</p>	<p>эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО6. упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7. контроля хранения и расхода продуктов;</p> <p>уметь:</p> <p>У1. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У4. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>У7. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>(4 нед.)</p>	
--	-----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	--

		<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных</p>		
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		316	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 3.1 – 3.7
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2. разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	52	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПО3. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО4. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	108	
УП.03.01	Учебная практика	ПО5. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	36 (1 нед.)	
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПО6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО8. контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У2. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У3. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд,	108 (3 нед.)	

		<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У4. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У5. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У6. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У7. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35. актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		364	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 4.1 – 4.6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	96	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>ПО3. организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	148	
УП.04.01	Учебная практика		36 (1 нед.)	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72 (2 нед.)	

		<p>ПО7. контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; знать: 31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов,</p>		
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>напитков; 37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		360	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 5.1 – 5.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	49	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	ПО3. организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	119	

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		
УП.05.01	Учебная практика	ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	72 (2 нед.)	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПО5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10. контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к	108 (3 нед.)	

		<p>безопасности;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>34. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>35. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p> <p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		258	ОК 01 – 07, 09 – 11 ПК 6.1 – 6.5
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ПО3. осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>ПО4. организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>ПО5. обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</p> <p>уметь:</p> <p>У1. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У2. определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>У3. организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У4. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У5. взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У6. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	138	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		108 (3 нед.)	

		<p>У7. изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У8. составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У9. планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У10. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>У11. обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У12. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У13. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>У14. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>У15. вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>У16. организовывать документооборот;</p> <p>знать:</p> <p>31. нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>32. основные перспективы развития отрасли;</p> <p>33. современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>34. классификацию организаций питания;</p> <p>35. структуру организации питания;</p> <p>36. принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>37. правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>38. правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>39. методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>310. виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>311. способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>312. методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>313. основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>314. правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>315. формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>316. программное обеспечение управления</p>		
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>317. правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>318. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>319. процедуры и правила инвентаризации запасов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания</p> <p>Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p> <p>Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания</p> <p>Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p> <p>Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p> <p>Раздел 2 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</p> <p>Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего Повар		314	ОК 01 – 11 ПК 7.1, 7.2
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;</p>	122	
УП.07.01	Учебная практика	<p>ПО2. уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p>	72 (2 нед.)	
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<p>ПО3. проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>ПО4. упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их</p>	108 (3 нед.)	

		<p>приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО5. подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО6. приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;</p> <p>ПО7. приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>ПО8. приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;</p> <p>ПО9. приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>ПО10. приготовления блюд из яиц по заданию повара;</p> <p>ПО11. приготовления блюд из творога по заданию повара;</p> <p>ПО12. приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО13. приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>ПО14. приготовления горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО15. приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО16. приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО17. приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>ПО18. приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО19. процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;</p> <p>ПО20. порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО21. оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>ПО22. приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО23. упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;</p> <p>уметь:</p> <p>У1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У3. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>У4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У5. отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У6. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У7. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>У8. производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У9. эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>знать:</p> <p>З1. рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З2. требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З3. назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З4. требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>З5. правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З6. методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд,</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37. пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>38. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>39. правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>Тематический план</p> <p>Тема 1 Ведение технологических основ производства кулинарной продукции</p> <p>Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции</p> <p>Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса</p>		
Учебная практика			360 (10 нед.)	ОК 01 –11 ПК 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.8, 3.1 – 3.7, 4.1 – 4.6, 5.1 – 5.6, 6.1 – 6.5, 7.1, 7.2
Производственная практика (по профилю специальности)			720 (20 нед.)	ОК 01 –11 ПК 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.8, 3.1 – 3.7, 4.1 – 4.6, 5.1 – 5.6, 6.1 – 6.5, 7.1, 7.2