**Аннотация**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) предполагает освоение обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с присвоением квалификации техник-технолог. Срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Специалистами ГБПОУ КК «Белореченский индустриально – технологический техникум» разработана ППССЗ по учебным дисциплинам.

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин и по учебному плану (УП).

**Дисциплины общего гуманитарного и социально – экономического цикла**

1. Основы философии
2. История
3. Иностранный язык
4. Физическая культура

**Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла**

* Математика
* Экологические основы природопользования
* Химия

**Дисциплины профессионального цикла**

**Общепрофессиональные дисциплины**

* Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
* Физиология питания
* Организация хранения и контроль запасов и сырья
* Информационные технологии в профессиональной деятельности
* Метрология и стандартизация
* Правовые основы профессиональной деятельности
* Основы экономики, менеджмента и маркетинга
* Охрана труда
* Безопасность жизнедеятельности

**Профессиональные модули**

* ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
* ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
* ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
* ПМ 04. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
* ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
* ПМ 06. Организация работы структурного подразделения
* ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ( 16675 Повар, 12901 Кондитер)

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01.Основы философии**

Учебная дисциплина *ОГСЭ.01. Основы философии* входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части циклов ОПОП и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

**знать:**

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **48** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия (семинары) | *16* |
|  курсовая работа (проект) (не предусмотрено) | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)**- заполнение таблицы- составление тематического глоссария- составление кроссворда | **24***4**16**4* |
| Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** |  |

# **Содержание дисциплины**

**Введение**

**Тема 1. Основные идеи мировой философии от античности до новейшего времени**

**Тема 2. Человек – сознание - познание**

**Тема 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)**

**Тема 4. Социальная жизнь**

**Аннотация** **программы учебной дисциплины**

 **ОГСЭ.02. ИСТОРИЯ**

Учебная дисциплина *ОГСЭ.02. История* входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части циклов ОПОП и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**знать:**

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| в том числепрактические занятия | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **24** |
| в том числе: |  |
| написание рефератов | 24 |
|  Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** |  |

# **Содержание дисциплины**

Раздел 1. «От Новой к Новейшей истории: пути развития индустриального общества».

Тема 1. Основные направления научно-технического прогресса: от технической революции конца XIX в. к научно-технической революции XX в

Тема 2. Кризис классических идеологий на рубеже Х1Х-ХХ вв. и поиск новых моделей общественного развития

Тема 3. Модели ускоренной модернизации в 20 веке.

Тема 4. Дискуссия об исторической природе тоталитаризма и авторитаризма Новейшего времени.

Тема 5. «Формирование и развитие мировой системы социализма».

Тема 6. «Новые индустриальные страны» (НИС) Латинской Америки и Юго-Восточной Азии».

Тема 7. «Основные этапы развития системы международных отношений в последней трети XIX – середине XX вв».

Тема 8. «Духовная культура в период Новейшей истории».

Раздел 2. «Человечество на этапе перехода к информационному обществу».

Тема 9. «Дискуссия о постиндустриальной стадии общественного развития».

Тема 10. «Глобализация общественного развития на рубеже ХХ-ХХ1 вв.»

Тема 11. «Система международных отношений на рубеже ХХ-ХХ1 вв.»

Тема 12. «Особенности развития политической идеологии и представительной демократии на рубеже XX-XXI вв.»

Тема 13. «Особенности духовной жизни современного общества».

Раздел 3. «Социально-экономическое развитие России в XX в.».

Т е м а 14. Экономическая модернизация России начала XX в.

Тема 15. Изменение социальной структуры и формирование основ гражданского общества.

Т е м а 16. Столыпинская программа модернизации

Т е м а 17. Экономика России в годы национального кризиса 1914-1920 гг.

Тема 18. Перемены в социальном строе.

Тема 19. Россия нэповская.

Тема 20. Форсированная модернизация в СССР.

Т е м а 21. Социально-экономическая система СССР в годы Великой Отечественной войны.

Т е м а 22. Экономика и общество в 1945—1991 гг.

Тема 23. Экономика и население России в 90-е – 2003 гг. XX в.

Тема 24. Экономика и население России в 2003 – 2016 гг. XX в.

**Аннотация** **программы учебной дисциплины**

 **ОГСЭ.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Учебная дисциплина *ОГСЭ.03. Иностранный язык* входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части циклов ОПОП и направлена на формирование общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь**:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***188*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***162*** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | ***162*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***26*** |
| Итоговая аттестация в форме ***экзамена*** |

**Содержание дисциплины**

**РАЗДЕЛ 1**

Тема 1.1. An Introduction to the Catering Industry (Введение в индустрию общественного питания)

Тема 1.2. The Restaurant: meet the staff. (Персонал ресторана)

Тема 1.3. Clothes and Personal Hygiene (Одежда и личная гигиена)

Тема 1.4 In the Kitchen (На кухне)

**РАЗДЕЛ 2**

Тема 2.1. Different Foods, Different Cooking Methods (Разные продукты, разные способы приготовления)

Тема 2.2. Preparing the Menu (Разработка меню)

Тема 2.3. Serving Techniques (Способы сервировки)

Промежуточная аттестация

**РАЗДЕЛ 3**

Тема 3.1. International Cooking (Международная кухня)

Тема 3.2. At the Bar (В баре)

Тема 3.3. At the Reception (Прием гостей заведения)

Тема 3.4. Problems and Complains (Проблемы и жалобы)

**РАЗДЕЛ IV**

Тема 4.1. В супермаркете

Тема 4.2. Указательные местоимения и правила их употребления.

Тема 4.3. На восточном рынке.

Тема 4.4. Виды магазинов и покупка продуктов.

Тема 4.5. Неопределенные местоимения.

Тема 4.6. Шопинг в США и Британии.

Тема 4.7. Формулы вежливости при совершении покупок.

**РАЗДЕЛ V**

Тема 5.1. Знаменитые рестораны Москвы

Тема 5.2. В ресторане: устойчивые выражения и вопросы.

Тема 5.3. В столовой нашего колледжа.

Тема 5.4. Меню в кафе.

Тема 5.5. Правила этикета.

**РАЗДЕЛ VI**

Тема 6.1. Особенности американского питания.

Тема 6.2. Великобритания: что они едят?

**РАЗДЕЛ VII**

Тема 7.1. Особенности русской кухни.

Тема 7.2. Страдательный залог в английском языке

**РАЗДЕЛ VIII**

Тема 8.1. Подготовка праздничного стола.

Тема 8.2. Способы обработки продуктов.

**РАЗДЕЛ IX**

Тема 9.1. Меню в ресторане.

Тема 9.2. Будущее совершенное и прошедшее совершенное время в английском языке.

Тема 9.3. Сервировка стола.

**РАЗДЕЛ X**

Тема 10.1. Я – будущий специалист.

Тема 10.2. Резюме повара.

**РАЗДЕЛ XI**

Тема 11.1. Польза здорового питания. Обобщение профессиональной лексики, пройденного грамматического материала.

**Аннотация** **программы учебной дисциплины**

 **ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Учебная дисциплина *ОГСЭ.04. Физическая культура* входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл обязательной части циклов ОПОП и направлена на формирование общих компетенций (ОК):

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **324** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **162** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | *2* |
| практические занятия | *158* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **162** |
| в том числе:Теоретическая самостоятельная работа:1. Основы здорового образа жизни | *8* |
| Практическая самостоятельная работа:*Легкая атлетика*:1. составление комплексов упражнений;2. Овладение техникой бега на короткие, средние и длинные дистанции, дыхательные упражнения, утренняя гимнастика.*Волейбол*:1. Закрепление техники владения мячом в волейбол; 2.выполнение утренней гимнастики, составление комплексов дыхательных упражнений, на развитие прыгучести и координации. *Баскетбол*:1. Закрепление техники владения баскетбольным мячом.2.выполнение комплексов специальных упражнений на развитие быстроты и координации.*Гимнастика*:1. Закрепление и составление комплексов ритмической гимнастики.2.выполнение комплексов упражнений на развитие (гибкости, ловкости, силы и координации)*Оценка уровня физического развития*:1. Выполнение комплексов упражнений | *18**40**20**20**20**16**10**8**8* |
| Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Роль физической культуры**

Тема 1.1. Роль физической культуры

**Раздел 2. Легкая атлетика**

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Метание гранаты.

Тема 2.3. Эстафетный бег.

Тема 2.4. Бег на средние дистанции.

Тема 2.5. Бег на длинные дистанции.

Тема 2.6. Бег на короткие, средние и длинные дистанции.

**Раздел 3. Волейбол**

Тема 3.1. Техника перемещений, стоек, обучение технике верхней и нижней передач двумя руками.

Тема 3.2.Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 3.3 .Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 3.4. Техника владения волейбольным мячом.

**Раздел 4. Баскетбол**

Тема 4.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 4.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 4.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу, правила баскетбола.

Тема 4.4. Техника владения баскетбольным мячом.

**Раздел 5. Гимнастика**

Тема 5.1.Гимнастика: ритмическая гимнастика; упражнения на осанку.

Тема 5.2. Гимнастика: ритмическая гимнастка;

 упражнения на развитие гибкости.

Тема 5.3. Гимнастика: комплекс упражнений, со скакалкой; ОРУ; упражнение на развитие гибкости– зачет.

Тема 5.4. Гимнастика: комплекс упражнений без предмета, силовой направленности; подъем корпуса из положения лежа на спине

**Раздел 6. Оценка уровня физического развития**

Тема 6.1. Организация и методика проведения корригирующей гимнастики при нарушениях осанки.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**ЕН.01.Математика**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл и направлена на освоение общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

• применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**знать:**

• значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

• основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

• основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 60 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 40 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *20* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 20 |
| в том числе: построение графиков, решение прикладных задач, составление задач, связанных с профессиональной деятельностью, исследование функций. |  |
| **Итоговая аттестация** *в форме экзамена*  |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Элементы линейной алгебры**

Тема. 1 Элементы линейной алгебры

**Раздел 2 Комплексные числа**

Тема. 2 Комплексные числа

**Раздел 3. Основы теории вероятности и математической статистики**

Тема. 3.1 Теория вероятностей с использованием элементов комбинаторики.

Тема. 3.2 Математическая статистика

**Раздел 4. Математический анализ**

Тема.4 Математический анализ

**Раздел 5. Дифференциальное исчисление**

Тема.5 Дифференциальное исчисление

**Раздел 6. Интегральное исчисление**

Тема.6 Интегральное исчисление

**Раздел 7. Аналитическая геометрия**

Тема.7 Аналитическая геометрия

**Раздел 8. Дифференциальные уравнения**

Тема.8 Дифференциальные уравнения

**Аннотация** **программы учебной дисциплины**

 **ЕН.02 Экологические основы природопользования**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл и направлена на освоение общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

**•** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

• использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

• соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**знать:**

• принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

• особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

• об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

• принципы и методы рационального природопользования;

• методы экологического регулирования;

• принципы размещения производств различного типа;

• основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

• понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

• правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

• принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

• природоресурсный потенциал Российской Федерации;

• охраняемые природные территории.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *48* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *32* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *12* |
|  контрольные работы | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: составление таблицы, проведение анализа, выполнение сообщения, составление схемы, изучение природоохранных нормативно-правовых документов. |  |
| Итоговая аттестация в форме***дифференцированного зачета*** |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1.**  **Основы экологии**

**Тема 1.1.** Природо-ресурсный потенциал Российской Федерации

**Тема 1.2.** Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

**Тема 1.3.** Особенности взаимодействия общества и природы

**Тема 1.4.** Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

**Тема 1.5.** Природные ресурсыи их рациональное природопользование

**Тема 1.6.** Принципы и методы рационального природопользования и охраны окружающей среды

**Тема 1.7.** Понятие и принципы мониторинга окружающей среды

**Тема 1.8.** Демографические проблемы. Городские и промышленные экосистемы

**Раздел 2** **Охрана природы и методы экологического регулирования.**

**Тема 2.1.**Защита атмосферы

**Тема 2.2.** Охрана водных ресурсов

**Тема 2.3.** Рациональное использование и охрана недр

**Тема 2.4.** Рациональное использование и охрана земельных ресурсов

**Тема 2.5** Рациональное использование и охрана флоры и фауны

**Раздел 3** **Правовые и социальные аспекты экологии**

**Тема 3.1.** Государственные мероприятия по охране окружающей среды

**Тема 3.2.** Правовые и социальные вопросы природопользования и защиты окружающей среды

**Тема 3.3.** Нормирование качества окружающей природной среды

**Тема 3.4.** Международное сотрудничество в сфере экологии.

**Аннотация** **программы дисциплины
ЕН.03 Химия**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл и направлена на освоение общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

* применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
* описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
* проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
* использовать лабораторную посуду и оборудование;
* выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
* проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
* выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
* соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

**знать:**

* основные понятия и законы химии;
* теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
* понятие химической кинетики и катализа;
* классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
* обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
* окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
* гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
* тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
* характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
* основы аналитической химии;
* основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения химических анализов;
* приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 206 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 136 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | *38* |
|  практические занятия | *15* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 68 |
| в том числе: составление таблиц, схем, решение прикладных задач, составление задач, связанных с профессиональной деятельностью, подготовка сообщений, рефератов. |  |
| Итоговая аттестация в форме***экзамена***  |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Физическая химия**

Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.

Тема 1.2. Агрегатное состояние вещества.

Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.

Тема.1.4. Теория растворов.

Тема 1.5.Поверхностные явления. Адсорбция.

**Раздел 2. Коллоидная химия**

Тема 2.1. Дисперсные системы. Классификация

Тема 2.2. Коллоидные растворы.

Тема 2.3. Грубодисперсные системы.

Тема 2.4. Физико-химические изменения жиров, белков, углеводов при кулинарной обработке.

**Раздел 3. Основы качественного анализа**

**ТЕМА 3.2. ВТОРАЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГРУППА КАТИОНОВ.**

**ТЕМА 3.3. ТРЕТЬЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГРУППА КАТИОНОВ.**

**ТЕМА 3.4. ЧЕТВЕРТАЯ АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГРУППА КАТИОНОВ.**

**ТЕМА 3.5. АНИОНЫ. АНАЛИЗ СУХОЙ СОЛИ.**

**Раздел 4. Количественный анализ**

**ТЕМА 4.1. МЕТОДЫ КОЛИЧЕСТВЕННОГО АНАЛИЗА.**

**ТЕМА4.2 ГРАВИМЕТРИЧЕСКИЙ (ВЕСОВОЙ) МЕТОД АНАЛИЗА.**

**ТЕМА 4.3. ОБЪЕМНЫЙ МЕТОД АНАЛИЗА. МЕТОД НЕЙТРАЛИЗАЦИИ. ТЕОРИЯ ИНДИКАТОРОВ.**

**ТЕМА 4.4 МЕТОД ОКИСЛЕНИЯ-ВОССТАНОВЛЕНИЯ**

**ТЕМА 4.5 МЕТОДЫ ОСАЖДЕНИЯ И КОМПЛЕКСОНООБРАЗОВАНИЯ.**

**ТЕМА 4.6 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА.**

**Аннотация** **программы дисциплины**

**ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Дисциплина является общепрофессиональной входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• использовать лабораторное оборудование;

• определять основные группы микроорганизмов;

• проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

• соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

• осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

• основные понятия и термины микробиологии;

• классификацию микроорганизмов;

• морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

• генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

• роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

• характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

• особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

• методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

• схему микробиологического контроля;

• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

• правила личной гигиены работников пищевых производств

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 63 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 42 |
| в том числе: |  |
|  Лабораторные работы | *14* |
|  практические занятия | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 21 |
| в том числе: составление схем, заполнение таблиц, написание рефератов и сообщений, выполнение анализа, заполнение бракеражного журнала |  |
| Итоговая аттестация в форме ***экзамена***   |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Микробиология**

Тема 1.1. Морфология микроорганизмов

Тема 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы

Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы

Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов

**Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания**

Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания

Тема 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика

Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий

Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, содержанию помещений предприятий общественного питания

и к транспортированию, приёмке и хранению пищевых продуктов

Тема 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий

Тема 2.6. Правовые основы санитарии

**Аннотация программы дисциплины
ОП.02. Физиология питания**

Дисциплина является общепрофессиональной входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.**уметь:**

• проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

• рассчитывать энергетическую ценность блюд;

• составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**знать:**

• роль пищи для организма человека;

• основные процессы обмена веществ в организме ;

• суточный расход энергии;

• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

• роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;

• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

• усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;

• понятие рациона питания;

• суточную норму потребности человека в питательных веществах;

• нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

• назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

• методики составления рациона питания

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *51* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *34* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | *-* |
|  практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *17* |
| в том числе: составление таблиц, схем, решение ситуационных задач, выполнение расчетов, составление меню. |  |
| Итоговая аттестация в форме***экзамена***  |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Физиология питания**

Тема 1.1. Основы безопасности питания

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

 Дисциплина является общепрофессиональной входит в профессиональный цикл, направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• определять наличие запасов и расход продуктов;

• оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

• проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

• соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;

• анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;

• принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

• оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**знать:**

• ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

• общие требования к качеству сырья и продуктов;

• условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;

• методы контроля качества продуктов при хранении;

• способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

• виды снабжения;

• виды складских помещений и требований к ним;

• периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

• методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

• программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;

• современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

• методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

• правила оценки состояния запасов на производстве;

• процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

• виды сопроводительных документаций на различные группы продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 216 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 144 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *43* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 72 |
| Итоговая аттестацияв форме***экзамена***  |

#

# **Содержание дисциплины**

**Введение**

**Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров**

Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров

**Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства**

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов

**Раздел 3. Контроль запасов и расхода продуктов**

Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов

Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности**

 Дисциплина является общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

• использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

• применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

**знать:**

• основные понятия автоматизированной обработки информации;

• общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

• состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

• базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

• основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *99* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *66* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *26* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *33* |
| в том числе: составление сообщений (презентаций), составление таблиц, организация поиска в сети Интернет, составление схем, рекомендаций |  |
| Итоговая аттестацияв форме***дифференцированного зачета*** |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания**

Тема 1.1. Обзор программ и систем автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания

Тема 1.2. Программный продукт «1С-Парус: Общепит, ред.8» (или аналогичный программный продукт)

**Раздел 2. Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания**

Тема 2.1. Расчет и анализ экономических показателей в электронных таблицах

Тема 2.2.Анализ финансового состояния предприятия с использованием специального программного обеспечения

**Раздел 3. информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания**

Тема 3.1. Справочно-правовые информационные системы («Гарант», «КонсультантПлюс», «Кодекс», «Референт»)

Тема 3.2. Основы организации поиска документов в СПС.

**Раздел 4. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания**

Тема 4.1. Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания

**Раздел 5. Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания**

Тема 5.1. Автоматизированное рабочее место технолога общественного питания

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.05. Метрология и стандартизация**

 Дисциплина является общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

• оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

• использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

• приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:**

**• основные понятия метрологии;**

• задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

• формы подтверждения соответствия

• основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

• терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 72 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 48 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *16* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 24 |
| в том числе: составление структурно-логических схем, заполнение таблиц, решение ситуационных задач, внеаудиторная самостоятельная работа, подготовка сообщений, ознакомление с нормативными документами, использование Интернета, аналитическая обработка текста |  |
| Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***  |

# **Содержание дисциплины**

Тема 1.1. Основы метрологии

Тема 1.2. Основы стандартизации

Тема 1.3. Подтверждение соответствия

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности**

Дисциплинаявляется общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* использовать необходимые нормативно- правовые документы;
* защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
* анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**знать:**

* основные положения Конституции Российской Федерации;
* права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
* понятие правового регулирования в профессиональной деятельности;
* законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
* организационно- правовые формы юридических лиц;
* правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
* права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
* порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
* роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
* право социальной защиты граждан;
* понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
* виды административных правонарушений и административной ответственности;
* нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров в области профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 51 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 34 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 17 |
| в том числе: подготовка информационных сообщений, изучение нормативных документов, составление схем, решение и составление ситуационных задач, связанных с профессиональной деятельностью, составление опорных конспектов по вопросам |  |
| Итоговая аттестацияв форме***экзамена*** |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1.Основы правовых знаний**

**Раздел 2.Основы гражданского права**

Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений

Тема 2.2. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности, их классификация и организационно- правовые формы

Тема 2.3. Правовое регулирование договорных отношений

Тема 2.4. Гражданско-правовая ответственность

**Раздел 3.Основы трудового права**

Тема.3.1 Трудовой договор

Тема 3.2. Дисциплина труда. Дисциплинарная ответственность

Тема 3.3. Материальная ответственность

Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 3.5.Оплата труда

Тема 3.6. Защита трудовых прав работников

**Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность**

Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность

Тема 4.2. Административные наказания и правонарушения на предприятиях общественного питания

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

 Дисциплина является общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

**уметь:**

• рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

• применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

• анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

**знать:**

• основные положения экономической теории;

• принципы рыночной экономики;

• современное состояние и перспективы развития отрасли;

• роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

• механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

• механизмы формирования заработной платы;

• формы оплаты труда;

• стили управления, виды коммуникации;

• принципы делового общения в коллективе;

• управленческий цикл;

• особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

• сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

• формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 102 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 68 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 34 |
| Итоговая аттестация в форме***дифференцированного зачета*** |

#

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1.Основы экономики**

Тема 1.1 Введение в экономику

Тема 1.2 Характеристика отрасли пищевой промышленности

Тема 1.3. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики

Тема 1.4 Экономический анализ и бизнес-планирование. Производственная программа.

Тема 1.5 Издержки производства и обращения. Ценообразование, себестоимость, валовой доход.

Тема 1..6 Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда

Тема 1.7 Налоговая система.

Тема 1.8 Финансы предприятия. Инновационная и инвестиционная политика

Тема 1.9 Внешнеэкономическая деятельность

**Раздел 2 Основы менеджмента**

Тема 8. Сущность и эволюция менеджмента

Тема 9. Функции и методы менеджмента

Тема 10. Принятие решений

Тема 11.Коммуникации в организации

**Раздел 3. Основы маркетинга.**

Тема 12. Сущность и структура маркетинговой деятельности

Тема 13. Объекты маркетинговой деятельности

Тема 14. Конкурентная среда

Тема 15. Средства маркетинга

Тема 16. Маркетинг-микс

Тема 17. Маркетинговые исследования

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.08. Охрана труда**

Дисциплина является общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

**уметь:**

• выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

• участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

• проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

• разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

• вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

• вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

**•** системы управления охраной труда в организации;

• законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные

• требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

• обязанности работников в области охраны труда;

• фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

• возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных

• инструкций подчиненными работниками (персоналом);

• порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 32 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *4* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| в том числе: составление таблиц, выполнение сообщений, изучение типовых инструкций по охране труда |  |
| Итоговая аттестация в форме***дифференцированного зачета*** |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Понятие, назначение и организация охраны труда**

Тема 1.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда

Тема 1.4. Условия труда на предприятиях общественного питания

**Раздел 2. Вредные производственные факторы и меры их защиты**

Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 2.2. Электробезопасность

Тема 2.3. Пожарная безопасность

Тема 2.4. Требования безопасности к производственному оборудованию

**Аннотация** **программы дисциплины
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

Дисциплина является общепрофессиональной профессионального цикла и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

• использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

• применять первичные средства пожаротушения;

• развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы;

• оказывать первую помощь пострадавшим;

• ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

• применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

• владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

**знать:**

• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;

• способы защиты населения от оружия массового поражения;

• меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

• порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

• основы военной службы и обороны государства;

• организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

• основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

• основные понятия психологической совместимости членов воинского коллектива.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя паспорт программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 102 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 68 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *24* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 34 |
| в том числе: выполнение реферата, подготовка сообщения, составление схемы, решение ситуационных задач, заполнение таблицы |  |
| Итоговая аттестацияв форме ***дифференцированного зачета***  |

# **Содержание дисциплины**

**Раздел 1.**

**Обеспечение безопасности жизнедеятельности**

**Тема 1.1.** Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека

**Тема 1.2.** Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени

**Тема 1.3.** Организация защиты от оружия массового поражения

**Раздел 2.** **Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций**

**Тема 2.1.** Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем.

**Раздел 3. Основы военной службы.**

**Тема 3.1.** Вооруженные силы Российской Федерации – защитники нашего Отечества

**Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**

**Тема 4.1.** Оказание первой медицинской помощи пострадавшим

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы, подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и, методы определения их качества;
* виды рыб и требования их к качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
* требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
* требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **429** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **285** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **190** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **95** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной**

**кулинарной продукции**

**МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 1.1. Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья

Тема 1.2. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

Тема 1.3. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.

Тема 1.4 Способы минимизации отходов

Раздел 2 . Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов ля сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1. Организация технологического процесса подготовки рыбы

Тема 2.2. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Характеристика сырья, организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд.

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

ПК 2.3.организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

А также овладение обучающимися **общими компетенциями**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **429** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **285** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **190** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **95** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Раздел 1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок**

Тема 1.1. Организовать и проводить приготовление канапе.

Тема 1.2. Технология приготовления легких холодных закусок.

Тема 1.3.Технология приготовления сложных холодных закусок.

**Раздел 2. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса

Тема 2.3. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных соусов**

Тема 3.1. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов

Тема 3.2. Способы оформления сложными холодными соусами

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы**;**
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
* правила соусной композиции горячих соусов;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
* привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
* технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
* гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
* правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
* традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
* варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **579** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **435** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **290** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **145** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**ПМ. 03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

**Раздел ПМ 1.. Организация приготовления сложных супов.**

**МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Тема 1.1. Технология приготовления пюреобразных супов

Тема 1.2 Технология приготовления прозрачных супов

Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов

**Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов**

Тема 2.1.Организация приготовления сложных горячих соусов.

**Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей

Тема 3.2. Организация приготовления сложных блюд из грибов

Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из сыра

**Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса

Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 04. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 4..2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

**-** оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**-** контроля качества и безопасности готовой продукции;

**-** организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

**-** изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

**-**оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,

мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться

производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **432** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **360** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **240** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **120** часов;

учебной и производственной практики – **72** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

**МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Тема 1.1 Товароведная характеристика сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2 Оборудование Машины и механизмы для обработки теста

Тема 1.3 Организация работы кондитерского цеха

Тема 1.4. Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.5. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 1.6. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Раздел 2. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использование их в оформлении.**

Тема 2. 1. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2 Приготовление и ассортимент сложных отделочных

полуфабрикатов

**Раздел 3 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов**

Тема 3.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных

ингредиентов

Тема 3.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 3.3. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

**Раздел 4. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий**

Тема 4. 1. Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4.2. Правила приготовления Мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4.3. Приготовление и ассортимент

мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 4.4 Особенности подготовки и проведения банкета.

Тема 4.5 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**иметь практический опыт:**

* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию;

**знать:**

* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
* правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **345** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **273** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **182** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **91** час;

учебной и производственной практики – **72** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов**

**МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов.

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

**Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов**

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений;

**уметь:**

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

* принципы и виды планирования работы бригады (команды);
* основные приемы организации работы исполнителей;
* способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации
* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
* нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методики расчета экономических показателей

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **294** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – **234** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **156** часов;

самостоятельной работы студента – **78** часов;

учебной и производственной практики – **60** часов.

**Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

Тема 1.1 Основные показатели производства

Тема 1.2 Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота

**Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства**

**Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями**

**МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации**

Тема 2.1 Организация работы основных производственных цехов

Тема 2.2. Организация труда персонала на производстве

**Учебная практика**

**Производственная практика (по профилю специальности)**

**Аннотация** **программы профессионального модуля
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

 **(16675 Повар, 12901 Кондитер)**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1.Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК.7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК.7.3. Готовить простые супы.

ПК.7.4. Готовить простые соусы.

ПК.7.5.Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК.7.6.Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК.7.7.Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК.7.8. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК.7.9.Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

А также овладение обучающимися общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **1074** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – **702** включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **468** часов;

самостоятельной работы студента – **234**;

учебной практики – **372** часа.

**Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1.Технология обработки сырья, и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов**

**МДК .07.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Тема 01.01.Товароведная характеристика овощей и грибов

Тема 01.02. Оборудование для обработки овощей и грибов

Тема 01.03.Сущность о содержание организации производства. Оперативное планирование производства

Тема 1.4. Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ

Тема 1.5. Нарезка и формовка овощей

Тема 01.06. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов

Тема 01.07. Жареные овощи и грибы

Тема 01.08. Тушеные и запеченные овощи и грибы

Тема 01.09. Основные понятия, правила и нормы обслуживания

**Раздел 2.Технология обработки сырья, приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**МДК .07.02.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Тема 02.01. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста

Тема 02.02.Оборудование для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 02.03.Организация работы горячего цеха

Тема 02.04.Технология приготовление блюд гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 02.05.Технология приготовления простых блюд из яиц и творога

Тема 02.06.Технология приготовления блюд из теста с фаршем

Тема 02.07. Виды и характеристика торговых помещений

**Раздел 3. Приготовление супов**

**МДК 07.03. Технология приготовления супов**

Тема 03.01.Товароведная характеристика супов

Тема 03.02.Оборудование при приготовлении супов

Тема 03.03. Организация работы горячего цеха (суповое отделение)

Тема 03.04. Приготовление супов

Тема 03.05. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической стеклянной и хрустальной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды

**Раздел 4.Приготовление соусов**

**МДК 07.04. Технология приготовления соусов**

Тема 04.01. Товароведная характеристика соусов

Тема 04.02. Оборудование при приготовлении соуса

Тема 04.03.. Горячий цех (соусное отделение)

Тема 04.04.Приготовление соусов

Тема 04.05.Назначение и правила составления меню. Виды меню

**Раздел 5.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**

**МДК 07.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы**

Тема 05.01. Товароведная характеристика рыбы

Тема 05.02.Оборудование для обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема 05.03. Организация работы рыбного цеха

Тема 05.04.Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 05.05.Рыбные блюда

Тема 05.06.Подготовка торгового зала к обслуживанию

**Раздел 6.Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**МДК 07.06.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

Тема 06.01.Товароведная характеристика блюд из мяса и домашней птицы

Тема 06.02.Оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Тема 06.03.Организация работы мясного цеха

Тема 06.04. Подготовка, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов

Тема 06.05.Приготовление блюд из мяса и мясной продукции

Тема 06.06.Подготовка, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы

Тема 06.07.Приготовление блюд из домашней птицы

Тема 06.08.Основные элементы обслуживания

**Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**МДК .07.07. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

Тема 07.01.Товароведная характеристика холодных блюд и закусок

Тема 07.02.Оборудование для приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Тема 07.03.Организация работы холодного цеха

Тема 07.04.Технология приготовления бутербродов

Тема 07.05.Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей

Тема 07.06.Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии

Тема 07.07.Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок из мяса, птицы, субпродуктов и мясной гастрономии

Тема 07.08.Методы подачи блюд

**Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков**

**МДК .07.08.Технология приготовления сладких блюд и напитков**

Тема 08.01.Товароведная характеристика сладких блюд и напитков

Тема 08.02.Оборудование при приготовлении сладких блюд и напитков

Тема 08.03. Организация работы горячего и холодного цеха

Тема 08.04.Технология приготовление сладких блюд

Тема 08.05.Приготовление напитков

Тема 08.06.Виды приёмов и банкетов

**Раздел 9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**МДК .07.09.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Тема 09.01. Товароведная характеристика

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 09.02.Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 09.03. Организация рабочего места в кондитерском цехе

Тема 09.04.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 09.05.Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Тема 09.06.Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий

Тема 09.07.Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

Тема 09.08.Приготовление и оформление пирожных и тортов

Тема 09.09.Особенности подготовки и проведения банкета

**Учебная практика**