

	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия Республиканский межотраслевой техникум
	Система качества
	Планирующая документация
	Учебно – методическая деятельность
	Наименование документа: Основная профессиональная образовательная программа по специальности <b>260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.</b>



Директор ГАОУ СПО «РМТ»

Киреев В.Ю.

2014 г.

## Основная профессиональная образовательная программа

(ОПОП)

по специальности среднего профессионального образования

**260807 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки.

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Новоильинск 2014год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Разработчики:

Ивакина Н.В. зам. Директора по НМР

Ходунькова Н.Е зам. Директора по УР

Павлова А.В. Председатель методического объединения преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения

Филиппова Е.В. мастер производственного обучения

Рекомендована методическим объединением преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения среднего профессионального образования

РМТ № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### 1. общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2 Нормативный срок освоения программы

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

4. Перечень программ, дисциплин, профессиональных модулей и практик

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной  
Программы

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

## **1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО),
- нормативно-методические документы Минобрнауки России.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 260807 при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – **2 года 10 месяцев**;

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### Общие компетенции

Код	Наименование 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК 11	Владеть основами предпринимательской деятельности и особенностями предпринимательства в профессиональной деятельности
ОК 12	Обладать экологической, информационной и коммуникативной культурой, базовыми умениями общения на иностранном языке

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

	<b>для сложной кулинарной продукции.</b>
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.
ВПД 2	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
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.
ВПД 3	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
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.
ВПД 4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
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.
ВПД 5	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
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.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

#### 3.1. Базисный учебный план

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По специальности среднего профессионального образования

260807 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация:

**Техник-технолог**

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения:

2 года 10 месяцев (на базе среднего (полного) общего образования)

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практич. занятий	курсов. работ (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8



	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>1062</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>11,7</b>	<b>630</b>	<b>420</b>	<b>322</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	1,3		48			2
ОГСЭ.02	История	1,3		48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык	4,5		162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,5	324	162	160		1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>4,8</b>	<b>261</b>	<b>174</b>	<b>68</b>		
ЕН.01	Математика		66	44	24		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		96	64	10		1
ЕН.03	Химия		165	110	58		1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>40,5</b>	<b>2187</b>	<b>1458</b>	<b>672</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>11,5</b>	<b>621</b>	<b>414</b>	<b>164</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		63	42	14		1
ОП.02	Физиология питания		48	32	12		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		63	42	10		3

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	40		1-2
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		72	48	10		2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		48	32	8		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		105	70	12		3
ОП.08	Охрана труда		48	32	10		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	29	<b>1566</b>	<b>1044</b>	<b>508</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	5 (3 + 2практика)	162+72 практика	108 + 72 практика	50		1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	9 (5 + 4 практика)	270+ 144 практика	180 + 144 практика	90		1

МДК.02 .01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						1
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	15 (7 + 7практика)	378+  252 практика	252+  252 практика	146	30	2
МДК.03 .01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						2
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	5 (2+ 3практика)	108+  108практика	72+  108 практика	40		2
МДК.04 .01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	7 (3+ 4 практика)	162+  144 практика	108+  144 практика	60		3
МДК.05 .01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	5,5 (3+ 2,5 практик а)	162+ 90 практика	108+ 90 практик ика	48		3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	11,5 (6+ 5,5 практик а)	324+ 198 практика	216+ 198 практик ика	74		
	<i>Вариативная часть циклов ОПОП</i>	<b>24</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>	<b>400</b>		
		<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1462</b>	<b>30</b>	
УП.00.	Учебная практика	<b>28</b>		<b>1008</b>			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	<b>4</b>					
ПА.00	Промежуточная аттестация	<b>5</b>					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					

<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
<b>Всего</b>		<b>147</b>					

3.2. Рабочий учебный план (прилагается).

#### 4. Перечень программ, дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	3	4
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>			
ОДБ.01	Русский язык	260807 ОДБ.01	1
ОДБ.02	Литература	260807 ОДБ.02	1
ОДБ.03	Иностранный язык	260807 ОДБ.03	1
ОДБ.04	История	260807 ОДБ.04	1
ОДБ.05	Обществознание	260807 ОДБ.05	1
ОДБ.06	Химия	260807 ОДБ.06	1
ОДБ.07	Биология	260807 ОДБ.07	1
ОДБ.08	Физическая культура	260807 ОДБ.08	1
ОДБ.09	ОБЖ	260807 ОДБ.09	1
ОДП.1	Математика	260807 ОДП.1	1
ОДП.2	Физика	260807 ОДП.2	1
ОДП.3	Информатика и ИКТ	260807 ОДП.3	1
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
ОГСЭ.01.	Основы философии	260807.ОГСЭ.01	2
ОГСЭ.02	История	260807.ОГСЭ.02	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	260807.ОГСЭ.03	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	260807.ОГСЭ.04	2
ОГСЭ.05	Электоральная культура и гражданственность	260807.ОГСЭ.05	2
ОГСЭ.06	Социально-психологические аспекты личности	260807.ОГСЭ.06	2
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			

ЕН.01	Математика	260807.ЕН.01	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	260807 .ЕН.02	2
ЕН.03	Химия	260807 .ЕН.03	2
ЕН.04	Физико-химические основы товароведения	260807 .ЕН.04	2
<b>ОП.00 Профессиональный цикл</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	260807.ОП.01	3
ОП.02	Физиология питания	260807.ОП.02	3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	260807.ОП.03	3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	260807.ОП.04	3
ОП.05	Метрология и стандартизация	260807.ОП.05	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	260807.ОП.06	3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	260807.ОП.07	3
ОП.08	Охрана труда	260807.ОП.08	3
ОП.09	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	260807.ОП.09	3
ОП.10	Организация и технология обслуживания в баре	260807.ОП.10	3
ОП.11	Организация производства специального питания	260807.ОП.11	3
ОП.12	Русская кухня	260807.ОП.12	3
ОП.13	Товароведение вкусовых товаров	260807.ОП.13	3
ОП.14	Биологическая безопасность пищевых систем	260807.ОП.14	3
ОП.15	Безопасность жизнедеятельно	260807.ОП.15	3

	сти		
	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	260807.ПМ.01	4
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	260807.ПМ.02	4
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	260807.ПМ.03	4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	260807.ПМ.04	4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	260807.ПМ.01	4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	260807.ПМ.06	4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	260807.ПМ.07	4
<b>ПП.01.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	260807ПП.01.	5
<b>ПДП.01</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	260807ПДП.01	6

Аннотации к программам, перечисленным в перечне, размещены в приложение.



## 5. Контроль и оценка результатов основной профессиональной образовательной программы

### 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</li><li>- осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд;</li><li>- организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд</li><li>- подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поросят для сложных блюд</li><li>- демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря</li></ul>	<i>Устный экзамен</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять контроль качества подготовленного мяса</li> <li>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>-демонстрировать умения расчетов по формулам</li> <li>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд</li> <li>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд</li> <li>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса</li> <li>-обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса</li> <li>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества</li> <li>-демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы</li> <li>-демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</li> <li>-осуществлять способы минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд</li> <li>-осуществлять актуальные</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
--	--	--

	<p>направления полуфабрикатов из мяса</p> <p>-демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса</p>	
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p> <p>- осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд;</p> <p>- демонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</p> <p>-организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд</p> <p>-подготовить рыбу для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря;</p> <p>-осуществлять контроль качества подготовленного рыбы</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки; полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам;</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p>

	<p>полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</p> <p>-обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>-демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность рыбы;</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>- осуществлять расчет массы птицы для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд</p> <p>-подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря</p> <p>-осуществлять контроль качества подготовленной птицы</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов,</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>

	<p>полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд</p> <p>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд</p> <p>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы</p> <p>-обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества</p> <p>-осуществлять способы минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд</p> <p>-осуществлять актуальные направления</p> <p>полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы:</p>	<p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
--	--	---

<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать навыки по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по декорированию холодных закусок;</p> <p>-обосновывать актуальность и осуществлять ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>-демонстрировать умения и навыки и находить оптимальные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,</p> <p>-обосновывать основные требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки к требованиям к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная</i></p>
---	---	---

	<p>-демонстрировать умения и навыки использования температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки методов сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>	<p><i>оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных блюд;</p> <p>-демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>- демонстрировать умения проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-демонстрировать навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> <p>-обосновывать органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный</i></p>





	холодных соусов;	
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, -демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>-демонстрировать методы организации производства сложных супов.требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>- демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>- демонстрировать навыки по технологии приготовления специальных гарниров к сложным</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>

	<p>пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- осуществлять: варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>-демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>-осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>

<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>- демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>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; проводить расчеты по формулам;</p> <p>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; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p>     <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>     <p><i>Письменный экзамен</i></p>     <p><i>Экспертная</i></p>
---	--	--

	<p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов</p>	<p><i>оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции :рыбы, мяса и птицы; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p>

	<p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения; ассортимент сложных хлебобулочных</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p>

	<p>ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных; основные критерии оценки качества теста; методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных,</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>

	<p>изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	<p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p>

	<p>изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</li> <li>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</li> <li>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать навыки и применения температурного режима</li> </ul>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p>



	<p>и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>-демонстрировать умения:</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>-осуществлять и принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Письменный экзамен</i></p>

	<p>сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать навыки: по приготовлению сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
	<p>– Правильность в определении доброкачественности сырья</p> <p>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</p> <p>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</p> <p>– Правильность организации рабочего места</p>	

	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	- Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов – Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>-демонстрировать умение выбора ассортимента сложных горячих десертов –демонстрировать основные критерии оценки качества готовых горячих десертов</p> <p>-демонстрировать умения в организации приготовления сложных горячих десертов</p> <p>-демонстрировать умения расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта</p> <p>-находить и принимать решения по организации процессов по организации и приготовления горячих десертов</p> <p>-находить оптимальные варианты оформления сложных горячих десертов находить оптимальные варианты</p> <p>-демонстрировать умения оценки</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>

	<p>качества и безопасность приготовления горячих десертов</p> <p>-использовать документацию для приготовления горячих десертов;</p> <p>-находить оптимальных варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов ;</p> <p>-демонстрировать навыки приготовления сложных горячих десертов</p> <p>-демонстрировать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, фондю,фламбе</p>	<p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i></p>
	<p>– Правильность в определении доброкачественности сырья</p>	
	<p>– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</p>	
	<p>– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</p>	
	<p>– Правильность организации рабочего места</p>	
	<p>– Соблюдение технологической дисциплины</p>	
	<p>– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</p>	
	<p>– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</p>	
	<p>- Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>– Соответствие полуфабрикатов требованиям качества</p>	
	<p>– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	

	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов	
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-находить и планировать основные показатели производства	<i>Устный экзамен</i>
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-находить и планировать выполнение работ исполнителя  -обосновывать основные экономические показатели структурного подразделения организации  -демонстрировать навыки расчета выхода продукции в ассортименте  -демонстрировать учета и расчета управления структурным подразделением;	<i>Устный экзамен</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	-демонстрировать умения в организации работы трудового коллектива	<i>Устный экзамен</i>
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-демонстрировать умения оценки результатов выполнения работ исполнителя;  -использовать и планировать ход выполнения работ исполнителя ;	<i>Устный экзамен</i>  <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>

<p>ПК 6.5</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>-демонстрировать умения использования и выполнения учётно-отчетной документации</p> <p>-демонстрировать навыки по ведению утверждённой учётно-отчетной документации</p>	<p><i>Письменный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p>
---	--	---

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели результатов подготовки</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
---	--	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

### **5.2.1. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР).**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста среднего звена объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

### **5.2.2. Организация выполнения ВКР.**

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения методического объединения совместно со специалистами, организаций, заинтересованных в



разработке данных тем. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора учебного заведения.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить практический и проектный характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 70 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план выполнения разработанного макета с использованием различных приемов и методов;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГАК результаты защиты ВКР на заседании ГАК оцениваются по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГАК;

9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГАК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГАК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГАК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

## АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ

## АННОТАЦИЯ

## Дисциплины ОДБ. 7. - «Физическая культура»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать/понимать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**Содержание разделов дисциплины:**

**Теоретическая часть.** Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

**Практическая часть.** Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка. Гимнастика. Спортивные игры (по выбору). Плавание. Виды спорта по выбору

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОДБ. 8. - «Основы безопасности жизнедеятельности»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

### **В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать/понимать:**

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального характера;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности, репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- состав и предназначение Вооруженных Сил РФ;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы, альтернативная служба;
- предназначение, структуру и задачи РС ЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств).

#### **уметь:**

- оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

### **Содержание разделов дисциплины:**

Здоровье и здоровый образ жизни. Двигательная активность и закаливание организма. Вредные привычки и их профилактика. Репродуктивное здоровье. Инфекционные заболевания, их классификация и профилактика. Сердечно-легочная

реанимация, правила проведения. Правила оказания первой медицинской помощи при травмах. Первая медицинская помощь при ожогах и обморожениях. Первая помощь при ранениях. Оказание доврачебной помощи при отравлениях. Правила безопасности дорожного движения.

Правила поведения в условиях вынужденной автономии в природных условиях. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона. Современные средства поражения. Оповещение и информирование населения. Организация защиты населения.

Действия при угрозе террористического акта. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств).

История создания Вооруженных Сил России. Организационная структура Вооруженных Сил. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Как стать офицером Российской армии. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил. Военская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы. Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Боевые традиции Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек).

## АННОТАЦИЯ

### дисциплины ОДП 3. – «Информатика и ИКТ»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать/понимать:**

- основы теории баз данных;
- модели данных;
- особенности реляционной модели и их влияние проектирование баз данных, изобразительные средства, используемые в ER-моделировании;
- основы реляционной алгебры;
- принципы проектирования баз данных, обеспечение непротиворечивости и целостности данных;
- средства проектирования структур баз данных;
- язык запросов SQL

**уметь:**

- проектировать реляционную базу данных;
- использовать язык SQL для программного извлечения сведений из баз данных;

**Содержание разделов дисциплины:**

Определение и назначение баз данных; основы теории баз данных. Виды моделей данных. Особенности реляционной модели и влияние модели данных на проектирование баз данных. Изобразительные средства, используемые в ER-моделировании. Основы реляционной алгебры. Принципы проектирования баз данных. Нормализация отношений. Обеспечение непротиворечивости и целостности данных. Средства проектирования структур баз данных. язык запросов SQL. Конструирование форм и отчетов в базе данных.



## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОГСЭ.01. - «Основы философии»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

**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

**уметь:**

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

**Содержание разделов дисциплины:**

Специфика философского знания. Методы и функции философии. Природа философских проблем. Философия в системе культуры. Основной вопрос и основные направления философии.

Основные вехи мировой философской мысли. Природа человека и смысл его существования. Человек, общество, цивилизация, культура. Свобода и ответственность личности. Человеческое познание и деятельность.  
Наука и её роль. Человечество перед лицом глобальных проблем.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОГСЭ.03. - «Иностранный язык»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать/понимать:**

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

**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;

**Содержание разделов дисциплины:**

Изучение лексических тем, Знакомство, Семья, Отдых, Путешествие, Страна изучаемого языка, Политическое устройство, Традиции страны изучаемого языка, Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы». Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.

Рыба, продукты моря, Встреча гостей, приветствие, Приглашение в зал, Предложение места, меню, Холодные и горячие напитки, Вина, Коктейли., Сервировка стола к завтраку

Заказ обеда из фирменных блюд, Местная национальная кухня, Диетическое питание,

Расчет с посетителем, Диалоги, Ошибка в счёте, Традиционные английские блюда, Минеральные вещества, Вода, Сахар, Крахмал, Мука и мучные изделия, Мясо, Молоко и молочные изделия, Яйца и блюда из яиц, Кондитерские изделия.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ЕН.01 - «Математика»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- 5.1) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)  
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)  
Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)  
Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)  
Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)  
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)  
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать**

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

**уметь**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

**Содержание разделов дисциплины:**

Основные понятия математического анализа. Дифференциальное исчисление. Интегральное исчисление. Числовые ряды и бесконечные произведения. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Основы дискретной математики; основы теории вероятностей. Элементы математической статистики.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ЕН.04 - «Физико- химические основы товароведения»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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 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 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 изучения учебной дисциплины обучающийся должен:**

**Уметь:**

Исследовать физико-химические изменения, происходящие при предварительной тепловой обработке продуктов; изменения физико-химических свойств и биологической ценности при тепловой обработке продуктов; процессы, происходящие в пищевых продуктах при обработке холодом

Определять физико-химические методы переработки сырья при производстве пищевых продуктов

Организовывать и проводить технологические процессы механической, гидромеханической и тепловой кулинарной обработки продуктов, готовить кулинарные полуфабрикаты, а также готовые к употреблению закуски, блюда, напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия на единой научной и санитарно-гигиенической основе рационального питания.

Сохранять качество продукции, полуфабрикатов, готовых к употреблению блюд.

**Знать:**

Химический состав пищевого сырья и готовых продуктов питания.

Общую характеристику технологических процессов производства продукции общественного питания.

Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания.

Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке, влияние этих процессов на качество кулинарной продукции. Особенности биотехнологических методов консервирования.

Формы связи влаги с продуктом.

Микробиологические и биохимические основы технологии.

**Содержание дисциплины:**

Общая характеристика пищевого сырья и продуктов. Физические методы переработки сырья при производстве пищевых продуктов. Электрофизические методы обработки



пищевых продуктов. Теплофизические методы обработки пищевых продуктов. Акустические методы обработки пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов. Холодильная обработка пищевых продуктов. Биологические методы консервирования. Стерилизация пищевых продуктов. Обезвоживание пищевых продуктов. Копчение пищевых продуктов. Нетрадиционные методы консервирования пищевых продуктов. Теоретические основы технологии производства товаров. Реологические основы производства пищевых продуктов. Формы связи влаги с продуктом. Основные показатели, характеризующие структурно-механические свойства продукта. Научные основы бродильных производств. Микробиологические и биохимические основы технологии. Роль ферментов, дрожжей, молочнокислых и других видов бактерий в процессе производства хлеба, пива, виноградного вина, спирта, слабоалкогольных напитков и т.д. Научные основы физико-химических производств. Физико-химические основы производства сахара, крахмала, растительного масла, соков, некоторых кондитерских изделий и т.п. Экстракция. Прессование. Очистка и рафинация жидких полуфабрикатов физическими и физико-химическими методами.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.1 - «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **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

#### **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;

#### **Содержание разделов дисциплины:**

Морфология микроорганизмов; Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе; Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы; Патогенные микроорганизмы; Микробиология важнейших пищевых продуктов; Личная гигиена работников общественного питания; Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика; Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий; Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятий; Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; Правовые основы санитарии.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.2 - «Физиология питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- 5.1) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)  
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)  
Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)  
Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)  
Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)  
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)  
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

**В результате изучения модуля обучающийся должен:**

**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, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее 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 рационов питания.

**уметь**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

**владеть**

- навыками использования приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью.

**Содержание разделов дисциплины:**

Пищеварение; Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма; Рациональное питание и физиологические основы его организации; Лечебное и лечебно – профилактическое питание; Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов; Личная гигиена работников общественного питания.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.3 - «Организация хранения и контроль запасов сырья»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- 5.1) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)  
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)  
Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)  
Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)  
Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)  
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)  
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**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 требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением 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 сопроводительной документации на различные группы продуктов

**уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 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;

**Содержание разделов дисциплин:**

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 требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением 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 сопроводительной документации на различные группы продуктов; 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 требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.



## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.4 - «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **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

#### **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;

### **Содержание разделов дисциплины:**

Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые процессоры, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы).

Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем.

Основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации.

Интернет и его возможности для организации оперативного обмена информацией.

Технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; определение и назначение баз данных; основы теории баз данных; виды моделей данных; конструирование форм и отчетов в базе данных

Обработка информации с применением программных средств и вычислительной техники. Графические редакторы для создания и редактирования изображений.

Компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций. Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплина ОП.5 - «Метрология и стандартизация»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- 5.1) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)  
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)  
Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)  
Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)  
Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)  
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)  
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **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

#### **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;

### **Содержание разделов дисциплины:**

Цели и задачи стандартизации. Функции, виды и методы стандартизации. Правовые основы стандартизации в РФ. Категории и виды стандартов. Особенности стандартизации в ОП. Правовые основы сертификации. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации. Сертификации систем качества и производств. Этапы развития и основные понятия метрологии. Эталоны основных единиц измерения. История их создания. Средства измерения. Маркировка пищевой продукции.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.6 - «Правовые основы профессиональной деятельности»

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- 5.1) Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)  
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)  
Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)  
Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)  
Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)  
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)  
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**знать**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере 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

**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;

***Содержание разделов дисциплины:***

Рыночная экономика как объект воздействия права. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Гражданские правоотношения. Понятие имущественных и личных неимущественных отношений. Виды и формы собственности РФ.

Хозяйственная деятельность: виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности ее правового регулирования. Предпринимательская деятельность, ее виды. Индивидуальный предприниматель, глава фермерского хозяйства, общая и специальная правоспособность, дееспособность. Ответственность собственника. Понятие юридического лица, его признаки. Учредители. Учредительные документы, государственная регистрация.

Антимонопольное законодательство: назначение. Отличие добросовестной конкуренции от недобросовестной. Признаки монополий. Коммерческие и некоммерческие организации. Их отличительные признаки, формы. Виды ОПФ в зависимости от имущественных прав. Правовое положение. Полное наименование юридического лица. Способы индивидуализации юридического лица. Высший орган и исполнительный орган управления юридического лица. Виды учредительных

документов. Внесение изменений в учредительные документы. Характер прав учредителей на имущество организации: обязательственные или вещные права. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и оперативного управления. Филиалы и представительства. Порядок их управления.

Формы реорганизации юридических лиц: преобразование, присоединение, выделение, разделение, слияние.

Понятие правопреемства. Передаточный акт, разделительный баланс - документы, содержащие положения о правопреемстве.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.07 - «Основы экономики, менеджмента маркетинга»

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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



- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**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

**уметь:**

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

***Содержание разделов дисциплины:***

Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике. Организационно- правовые формы предпринимательства

Структура организации (предприятия). Материально-техническая база организации (предприятия). Основные фонды торговых (сбытовых) организаций (предприятий).оборотный капитал

Капитальные вложения и их эффективность. Аренда, лизинг, нематериальные активы

Оплата и нормирование труда в торговых (сбытовых) организациях(предприятиях). Кадры и производительность труда в торговых (сбытовых) организациях. Формы и система оплаты труда работников торговли. Планирование и основные показатели деятельности торговой организации

Планирование деятельности организации. Основные экономические показатели деятельности организации (предприятия) торговли. Издержки обращения. Ценообразование. Доходы, прибыль и рентабельность. Финансы торговой организации (предприятия). Налоговая система России. Внешнеэкономическая деятельность. Внешнеэкономическая деятельность.

Методические основы менеджмента: Предмет, цели и задачи дисциплины; Этапы развития науки об управлении; Виды, методы и принципы менеджмента; Функции менеджмента; Практический менеджмент: Организационная структура менеджмента; Положения о подразделениях. Совет директоров; Сущность менеджмента; Сущность и понятие организации; Миссии и цели организации; Функции процесса управления; Сущность управленческой деятельности; Стили управления; Коммуникации в управлении; Контроль; Мотивация; Организационная культура; Взаимодействие человека и группы; Власть и влияния; Управление трудовым коллективом; Социально-психологический климат коллектива; Управленческие решения.

Основные понятия в концепции маркетинга. Концепция развития рыночных отношений. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга. Основные цели, задачи, функции и принципы маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Жизненный цикл товара. Ценовая и сбытовая политика маркетинга. Методы изучения рынка, формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама. Маркетинговое исследование рынка. Стратегия и планирование маркетинга.

Отработка навыков составления документов, оформления товарного отчета. Владение навыками организации материально-технического обеспечения предприятия. Отработка навыков исследования рынка и структуры спроса, прогнозирование объема продаж, выбора наиболее эффективных каналов сбыта. Ознакомление с базой данных о товарах и их поставщиках. Овладения навыками работы с программой «Склад», имеющейся в конкретной организации.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.08 - «Охрана труда»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства. (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями. (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива. (ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. (ПК 6.5)

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

**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

#### **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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), 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;

#### **Содержание разделов дисциплины:**

Воздействие негативных факторов на человека. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Негативные условия труда по микроклимату. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Производственные излучения. Влияние вредных веществ на производстве.

Электробезопасность. Пожарная безопасность. Экобиозащитная техника. Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.09 - «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать**

- Устройство всех видов технологического оборудования, правила его эксплуатации, технику безопасности при использовании этого оборудования.

#### **уметь**

- организовать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания;
- пользоваться всеми видами технологического оборудования предприятий общественного питания.

### **Содержание разделов дисциплины:**

Общие сведения о машинах и механизмах. Машины и механизмы для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки овощей. Машины механизмы для обработки мяса и рыбы. Машины и механизмы для приготовления теста и кремов Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Посудомоечные машины. Подъемно-транспортное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Основы теплотехники. Жарочно-пекарные оборудование. Варочно-жарочные и водогрейные оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование Эксплуатация холодильного оборудования

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.11 - «Организация производства специального питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у студентов:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать**

- функциональные процессы в гостиницах и других местах размещения,
- стандарты и нормы в области организации работы работников общественного питания,
- оперативное планирование служб питания,
- правила и порядок составления должностных инструкций,
- квалификационные требования к персоналу,
- основы организации предоставления услуг в сфере организации питания в зависимости от потребностей потребителей;
- производственно-технологическую деятельность гостиниц и других мест размещения;

#### **уметь:**

- эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение квалификационных требований персоналом,
- систематизировать информацию об инновационных технологических процессах в гостиничной деятельности,
- выбирать и использовать оптимальные технологические процессы,
- составлять рационы питания для различных групп населения в зависимости от возраста, физической активности, образа жизни, климатогеографических условий проживания и т.д.;

#### **владеть:**

- способностью к усовершенствованию технологических процессов в гостиничной деятельности с целью повышения качества обслуживания,
- способностью организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, проектировать технологические процессы в гостиницах, других средствах размещения и службах питания;
- навыками анализа и корректировки рационов питания; навыками организации специального питания.

### **Содержание разделов дисциплины:**



**Организация производства специального питания. Структура служб питания в гостиницах, оперативное планирование и организация труда в службах питания.** Организация работы основных и вспомогательных подразделений служб питания, технологическое оборудование и расчёт основных технологических процессов производства продукции питания, задачи и требования к организации снабжения.

**Содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании.** Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Классификация затрат рабочего времени. Рациональная организация труда. Разделение и кооперация труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал, требования к нему. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников.

**Современные концепции и правила организации рационального питания.** Классические теории питания: античная; теории сбалансированного и адекватного питания. Концепция рационального питания. Основные правила организации рационального питания. Теория позитивного питания и функциональные продукты. Теория раздельного питания. Теория вегетарианства. Теория естественного питания.

**Специальные виды питания.** Питание для детей. Религиозное питание. Диетическое питание. Питание беременных и кормящих женщин. Питание людей среднего и пожилого возраста.

**Организация питания туристов.** Организация питания туристов в зависимости от национальных предпочтений. Составление рационов питания для туристских походов в зависимости от вида туризма и категории сложности маршрута. Организация питания на маршруте.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины ОП.15 - «Безопасность жизнедеятельности»

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

#### **уметь**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

### **Содержание разделов дисциплины:**

Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера, вызванные взрывами и пожарами. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом радиоактивных веществ.

Чрезвычайные ситуации, связанные с применением оружия массового поражения. Устойчивость промышленных объектов.

Гражданская оборона. Назначение гражданской обороны, задачи, структура. Организация защиты населения. Убежища. Эвакуация населения и объектов экономики. Ликвидация чрезвычайных ситуаций, связанных с выбросом радиоактивных веществ. Средства индивидуальной защиты.

Основы обороны государства. Вооруженные силы Российской Федерации. Основы военной службы.

Основы медицинских знаний. Виды травм, ожогов, отравлений. Оказание первой помощи. Последствия от употребления наркотиков, алкоголя, табака.

## АННОТАЦИЯ

### **Модуль ПМ.01. - «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля 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, замораживании, размораживании и хранении 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 к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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 хранения.
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

#### **Содержание разделов модуля:**

**Технологический цикл производства кулинарной продукции** Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка. Технологический цикл: определение, виды. Основные этапы технологического цикла. Технологические принципы. безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии)

**Классификация и ассортимент кулинарной продукции** Кулинарный полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие. Признаки классификации. Классификация кулинарной продукции по разным признакам.

**Характеристика сырья из мяса, мясных субпродуктов, рыбы, птицы, тушек ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них** Виды сырья, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Классификация и характеристика продуктов переработки рыбы, мяса, птицы. Нормативные документы. Органолептические показатели доброкачественности сырья, дефекты и их устранение.

Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, разделка туши. Субпродукты.

**За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

**знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству
- виды, свойства и кулинарное назначение овощей, грибов, круп, полуфабрикатов из котлетной массы мяса, рыбы, птицы
- признаки органолептических методов определения доброкачественности сырья и сроки хранения полуфабрикатов;
- правила и последовательность выполнения операций по холодной обработке сырья на ПОП
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды
- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии

**уметь**

- применять приемы первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
- вести процесс механической кулинарной обработки сырья.

**За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

**знать**

- технологию приготовления пищи; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования на предприятиях общественного питания;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

**уметь**

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;
- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

**иметь практический опыт**

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

## АННОТАЦИЯ

### Модуль ПМ.02. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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

### **Содержание разделов модуля**

Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Методы контроля качества продукции. Оборудование для организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы

Организация работы в заготовочном – мясо -рыбном цехе.

### **За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

#### **знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- виды, свойства и кулинарное назначение сложных холодных блюд
- организацию работы холодного цеха и сроки хранения и реализации сложных холодных блюд;
- основы личной гигиены и санитарии повара.

#### **уметь**

- применять приемы приготовления сложных холодных блюд

### **За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

#### **знать**

- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования холодного цеха;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

#### **уметь**

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах холодного цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

#### **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.

## АННОТАЦИЯ

### Модуль ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

**В результате изучения 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;
- правила 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

#### **Содержание разделов модуля:**

Назначение и классификация сложной горячей кулинарной продукции.

Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление и введение мучной пассировки, заправка супов, доведение до вкуса. Правила отпуска.

Значение, принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Классификация, Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей (ассортимент блюд изучается по Сборнику рецептов). Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Сырье, технологическая характеристика Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Рациональность использования Блюда из мяса и субпродуктов. Классификация. Ассортимент.

**За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

**знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления сложной **горячей кулинарной продукции**.
- виды, свойства и кулинарное назначение сложных горячих блюд.
- организацию работ горячего цеха и сроки хранения и реализации сложных горячих блюд;
- основы личной гигиены и санитарии повара.

**уметь**

- применять приемы приготовления сложных горячих блюд

**За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

**знать**

- технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования горячего цеха;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

**уметь**

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах горячего цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

**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.

## АННОТАЦИЯ

### Модуль ПМ.04. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:**

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

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

#### **Содержание разделов модуля:**

Сырье и полуфабрикаты для приготовления мучных и кондитерских изделий  
 Дрожжевое тесто и бездрожжевое тесто и изделие из него.Высокорецептурные кондитерские изделия.

#### **За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

##### **знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- организацию работ кондитерского цеха и основы личной гигиены и санитарии кондитера.
- применять приемы приготовления и органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

#### **За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

##### **знать**

- технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования кондитерского цеха;
- варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

##### **.уметь**

- выполнять профессиональные функции кондитера не ниже 3 разряда на рабочих местах кондитерского цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
  - эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

##### **иметь практический опыт:**

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

## АННОТАЦИЯ

### Модуль ПМ.05. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

#### **Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

#### **В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, шербета, 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

**Содержание разделов модуля:**

Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов  
 Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов

Назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами; технологические линии и рабочие места., оснащённость оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда.логические линии и рабочие места., оснащённость оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления.

**За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

**знать**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организацию работ кондитерского цеха и основы личной гигиены и санитарии кондитера.

#### **уметь**

- применять приемы приготовления и органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов

#### **За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

#### **знать**

- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования кондитерского цеха;
- варианты оформления сложных холодных и горячих десертов

#### **уметь**

- выполнять профессиональные функции кондитера не ниже 3 разряда на рабочих местах кондитерского цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

#### **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.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Модуль ПМ.06. - «Организация работы структурного подразделения»**

#### **Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 работ 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 бригадира;
- 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

#### **Содержание разделов модуля:**

Отрасль в структуре экономики Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура материально-техническая база отрасли. Организации снабжения Производственная структура Организация процессов производства продукции.

Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Основное назначение и характеристика технологических процессов заготовочных, доготовочных цехов, вспомогательных помещений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы.

**За период обучения по учебной практике учащиеся должны:**

**уметь**

- организовать рабочее место
- подобрать соответствующее оборудование, инвентарь, посуду

**За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**

**знать**

- структуру производства
- организацию рабочих мест

**уметь**

- осуществлять бракераж готовой продукции

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады)
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
- принятия управленческих решений.



## АННОТАЦИЯ

### Модуль ПМ.07. - «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у студента:**

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

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

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

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

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

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

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

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

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

### **В результате изучения профессионального модуля студент должен**

#### **владеть:**

- Приемами приготовления холодных, первых, вторых блюд, горячих и холодных десертов, сложных хлебобулочных и кондитерских изделий

### **Характеристика профессиональной деятельности**

#### *Область профессиональной деятельности модуля:*

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд из мяса , птицы и рыбы, а так же основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### *Объектами профессиональной деятельности учебной практики являются:*

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

