

ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	
Название:	ОГСЭ.01 Основы философии
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь: ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; сформулировать представление об истине и смысле жизни.
	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.
Содержание:	Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытие и теория познания. Философская антропология. Этика и социальная философия. Место философии в духовной культуре и ее значение
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
Название:	ОГСЭ.02 История
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9;
уметь:	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем; сравнивать, делать выводы, составлять тезисы и проекты решений по предложенным проблемам; осуществлять оперативный поиск информации для решения проблемных вопросов и

		<p>профессиональных задач; широко использовать при подготовке заданий и защите рефератов электронные и Internet-источники.</p>
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p>знать:</p>	<p>основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Расширение Евросоюза, формирование миро-вого «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие</p>

		<p>России в этом процессе. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название:		ОГСЭ.03Иностранный язык
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
	знать:	лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
Содержание:		Введение в язык специальности. Приветствие. Знакомство. Встреча гостей. Обслуживание в предприятиях общественного питания. Гостиничный и ресторанный сервис. Специальный английский язык. Продукты питания. Способы приготовления пищи. Меню. Назначение и правила составления меню. Кухни народов мира. Энергетическая ценность и калорийность пищи. Здоровое питание.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет и экзамен
Название:		ОГСЭ.04Физическая культура
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для самоопределения в

		физической культуре.
	знать:	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; иметь научное представление о здоровом образе жизни, основы здорового образа жизни, владеть умениями и навыками физического совершенства; основы здорового образа жизни; основы физической культуры; вредные привычки, причины их возникновения и пагубное влияние на организм; основы профилактики вредных привычек средствами физической культуры.
	Содержание:	Физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры. Физкультурно - спортивная деятельность - средство укрепления здоровья, достижение жизненных профессиональных целей. Влияние физической культуры и здорового образа жизни на обеспечение здоровья и работоспособности. Использование спортивных технологий для совершенствования профессионально значимых двигательных умений и навыков
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированные зачеты

Название:	ЕН.01Математика	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
	знать:	значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Содержание:	Значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы. Решение технологических задач методами элементарной математики. Математический анализ. Числовые последовательности, их свойства. Предел последовательности. Функции, их свойства и графики. Предел функции. Дифференциальное исчисление. Производная функции, ее геометрический и механический смысл. Исследование функций и решение прикладных задач с помощью производной. Дифференциал функции и его приложение к приближенным вычислениям. Интегральное исчисление. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл, его геометрический и механический смысл. Дифференциальные уравнения. Теория вероятностей и математическая статистика. Основы комбинаторики и теории вероятностей. Предмет и задачи математической статистики. Числовые характеристики выборки	
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет	
Название:	ЕН.02 Экологические основы природопользования	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.
	знать:	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей

		<p>среды;</p> <p>правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>охраняемые природные территории.</p>
Содержание:		<p>Взаимодействие человека и природы. Понятие о биосфере и биогеоценозе. Современное состояние окружающей среды в России. Антропогенное воздействие на природу. Экологические кризисы и катастрофы. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды. Рациональное использование и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Рациональное использование и охрана недр, земельных ресурсов, растительного и животного мира. Рациональное использование и охрана ландшафтов. Загрязнение биосферы. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах. Мониторинг окружающей среды. Экологическая оценка производств и предприятий. Правовые и социальные вопросы природопользования. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Правовые основы защиты среды обитания. Международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Юридическая ответственность и возмещение вреда, причиненного здоровью человека. Возмещение вреда, причиненного окружающей природной среде.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачёт
Название:		ЕН.03 Химия
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2;</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для</p>

		<p>оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчёты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>
	знать:	<p>основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приёмы безопасной работы в химической лаборатории</p>

Название: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; использовать лабораторное оборудование; производить посеvy микроорганизмов на питательные среды; пользоваться микроскопической оптической техникой; готовить препараты для микроскопических исследований; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех стадиях технологического процесса производства и реализации готовой продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; разрабатывать и проводить мероприятия по обеззараживанию пищевой продукции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; разрабатывать схемы микробиологического контроля производства пищевой продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; пользоваться основной и дополнительной литературой, связанной с профессией.
	знать:	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; общие свойства микроорганизмов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и в продуктах питания; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и

		<p>сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; микроскопические, культуральные методы исследования; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля производства пищевой продукции; санитарно-технологические требования к процессам производства и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; типы питательных сред.</p>
	Содержание:	<p>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. Свойства растворов. Поверхностные явления. Адсорбция. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы Коллоидные растворы. Грубодисперсные системы. Набухание пищевых полимеров. Студни. Классы органических соединений. Углеводороды и их производные. Белки как продукты питания. Углеводы как продукты питания. Жиры как продукты питания. Витамины. Введение в аналитическую химию. Качественный анализ. Количественный анализ. Физико-химические методы анализа.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен
	Название:	ОП.02 Физиология питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; подобрать продукты для диетического питания; рассчитывать энергетические затраты человека</p>

		за сутки; определять физиологическую ценность продукта, блюда и меню в целом; рассчитывать химический состав и пищевую ценность продуктов и блюд.
	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; функциональные пищевые ингредиенты; принципы щажения продуктов и блюд; особенности режима питания детей и подростков; органолептическую оценку качества продуктов и блюд.
	Содержание:	Пищеварение, Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания, Рациональное питание и физиологические основы его организации, Адекватное и функциональное питание, Питание детей и подростков, Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.03 Организация хранения и контроль сырья
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

		<p>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;</p>
	<p>знать:</p>	<p>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; пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного сырья и продуктов.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>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</p>

		<p>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; пищевую ценность продуктов: биологическую ценность, физиологическую ценность, энергетическую ценность, органолептическую оценку качества продовольственного сырья и продуктов.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
	Название:	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства.
	знать:	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

		методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
	Содержание:	Информационные технологии в условиях современного развития экономики. Технические средства автоматизированных систем. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Работа с текстовым редактором Word. Работа с электронной таблицей Excel. Автоматизация калькуляционных расчетов. Сканирование. Программа GIMP. Программа распознавания текста Fine Reader. Программа создания публикаций (программа Publisher). Программа создания презентаций PowerPoint. Работа с базами данных ACCESS. Глобальная Сеть Internet.
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.05 Метрология и стандартизация
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	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; определять наличие и виды погрешностей в работе средств измерений; осуществлять информационный поиск необходимых нормативных документов с помощью классификаторов, каталогов продукции и услуг, информационных указателей стандартов; анализировать данные о качестве продукции и причины брака; разрабатывать стандарты на пищевую продукцию.
	знать:	основные понятия метрологии; основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия; задачи стандартизации, её экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;

		<p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p>основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации;</p> <p>порядок государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;</p> <p>порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;</p> <p>основные методы комплексной оценки качества продукции;</p> <p>историю развития метрологии и стандартизации.</p>
	Содержание:	<p>Техническое законодательство как основа деятельности по метрологии и стандартизации. Техническое регулирование. Метрология как деятельность. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Общая характеристика стандартизации. Система стандартизации в Российской Федерации. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация. Сертификация и декларирование соответствия как формы подтверждения соответствия. Государственный контроль и надзор.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>использовать необходимые нормативные правовые акты;</p> <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</p> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</p> <p>составлять проекты договоров, исковых заявлений, жалоб, претензий;</p> <p>различать организационно-правовые формы предпринимательства;</p> <p>приводить примеры различных видов правоотношений</p>

	знать:	<p>основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>организационно-правовые формы юридических лиц;</p> <p>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</p> <p>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</p> <p>право социальной защиты граждан;</p> <p>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</p> <p>виды административных правонарушений и административной ответственности;</p> <p>механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>
	Содержание:	<p>Основы гражданского права. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Субъекты предпринимательской деятельности их правовое положение. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц. Объекты гражданских прав. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров. Правовое регулирование договорных отношений. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Трудовой распорядок и дисциплина труда. Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Административные правонарушения и административная ответственность. Административные наказания</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2,</p>

<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p>уметь:</p>	<p>ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p>
	<p>знать:</p>	<p>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; сущность планирования, принципы, методы и виды планирования; роль и основное назначение бизнес-плана; основные разделы бизнес-плана; 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 в рыночной ситуации.</p>
<p>Содержание:</p>	<p>Отрасль в условиях рынка. Организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Экономический анализ и бизнес-планирование. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Издержки производства и обращения. Ценообразование, себестоимость. Валовой доход. Прибыль и рентабельность. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития. Функции менеджмента. Система методов управления. Принятие решений. Самоменеджмент. Коммуникации в организации. Руководство: власть и партнерство. Деловое и управленческое общение. Управление конфликтами и стрессами. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных отношений. Классификация маркетинга. Сегментирование рынка. Объективы маркетинговой деятельности. Субъекты маркетинговой деятельности. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Ценовая политика. Сбытовая политика. Методы</p>	

		маркетинга. Маркетинговые исследования рынка
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.08 Охрана труда
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p>
	знать:	<p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>

Содержание:	Управление безопасностью труда. Правовые и нормативные основы охраны труда. Системы управления охраной труда. Права и обязанности работодателя и работников по охране труда. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Аттестация рабочих мест по условиям охраны труда. Классификация негативных факторов. Источники и характеристики негативных факторов и их воздействие на человека. Методы выявления опасных и вредных производственных факторов и общая оценка профессионального риска. Защита человека от физических негативных факторов. Защита человека от химических и биологических негативных факторов. Защита человека от опасности механического травмирования. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Микроклимат помещений. Производственное освещение. Оказание первой доврачебной медицинской помощи при несчастных случаях.	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен	
Название:	ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;	
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил техники безопасности.
	знать:	новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; нормативные акты, регламентирующие использование торгового - технологического оборудование; классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасности эксплуатации торгово-технологического оборудования; конкурентоспособность и принципы подбора

		современного оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования
	Содержание:	Введение. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы. Машина для обработки овощей. Машина для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы и автоклавы. Пароварочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Импортное оборудование. Холодильное оборудование. Охрана труда и техника безопасности.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен
Название:		ОП.10 Организация производства
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	принимать организационные решения по планированию работы производства; выполнять расчеты по формулам; оформлять технологическую документацию.
	знать:	структуру производства, основные требования; классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; источники снабжения; виды складских помещений, требования к ним; виды оборудования для специализированных помещений и цехов; виды оборудования для специализированных помещений и цехов; правила приемки товаров, формы и способы доставки; оперативное планирование в заготовочных цехах; оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства; основы нормирования труда;
	Содержание:	Общественное питание в современных условиях. Классификация предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Расчет площади

	<p>производственных помещений. Микроклимат и его характеристики. Освещение производственных помещений и рабочих мест. Организация рабочих мест. Особенности рабочих мест. Виды и характеристики рабочих мест.</p> <p>Организация работы овощного цеха. Оборудование для овощного цеха. Размещение оборудования в овощном цехе. Инвентарь для овощного цеха. Организация труда в овощном цехе.</p> <p>Организация работы мясного цеха. Оборудование для мясного цеха. Размещение оборудования в мясном цехе. Инвентарь для мясного цеха. Организация труда в мясном цехе.</p> <p>Организация работы рыбного цеха. Оборудование для рыбного цеха. Размещение оборудования в рыбном цехе. Инвентарь для рыбного цеха. Организация труда в рыбном цехе.</p> <p>Организация работы мясо-рыбного цеха. Оборудование для мясо-рыбного цеха. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе. Инвентарь для мясо-рыбного цеха. Организация труда в мясо-рыбном цехе.</p> <p>Организация работы горячего цеха. Оборудование для горячего цеха. Размещение оборудования в горячем цехе. Инвентарь для горячего цеха. Организация труда в горячем цехе. Микроклимат горячего цеха.</p> <p>Организация работы холодного цеха. Оборудование для холодного цеха. Размещение оборудования в холодном цехе. Инвентарь для холодного цеха. Организация труда в холодном цехе.</p> <p>Организация работы кулинарного цеха. Оборудование для кулинарного цеха. Размещение оборудования в кулинарном цехе. Инвентарь для кулинарного цеха. Организация труда в кулинарном цехе.</p> <p>Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование для кондитерского цеха. Размещение оборудования в кондитерском цехе. Инвентарь для кондитерского цеха. Организация труда в кондитерском цехе.</p> <p>Основы организации труда.</p>
<p align="center">Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Экзамен</p>
<p>Название:</p>	<p>ОП.11 Организация обслуживания</p>
<p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9</p>

Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	уметь:	заполнять нормативную документация; выбирать различные виды и методы обслуживания для различных категорий потребите-лей; выбирать различные методы сервировки, подготовки столового белья к приемам гостей;
	знать:	виды, характеристику посуды, приборов, столового белья; этапы, виды и методы обслуживания; виды и методы подачи блюд, вин, напитков для различных категорий потребителей; составление и заполнение различных видов меню для различных предприятий обще-ственного питания правила оформления актов на бой и лом посуды, журнала учета посуды, счетов, ре-естров, книги заказов; виды основных и вспомогательных торговых помещений; организация труда работников торговой группы.
Содержание:		Классификация услуг общественного питания. Методы и формы обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в ресторанах. Банкеты и приемы. Специальные формы организации обслуживания. Обслуживание иностранных туристов. Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания. Организация труда работников торговой группы.
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачет
Название:		ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	использовать методы ведения бухгалтерского учета; составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить и оформлять инвентаризацию, выявлять ее результат; производить калькуляцию блюд; составлять отчеты материально – ответственных лиц;

	знать:	<p>историю развития бухгалтерского учета; закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы; способы ведения бухгалтерского учета; цели, задачи, требования и сущность бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; систему счетов бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, план счетов; документацию хозяйственных операций; порядок проведения и оформления инвентаризации; виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания; порядок, документальное оформление, состав отчетов о товарах и товародвижении; учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары в кладовых, на производстве и их отпуск; учет товарных потерь; учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда; состав и содержание форм годовой отчетности.</p>
	Содержание:	<p>Бухгалтерский учет в системе управления Хозяйственный учет и его значение. Требования, предъявляемые к учету. Виды учета и их значение. Функции и задачи бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в учете Финансовый, управленческий и налоговый учет Нормативно-правовое регулирование бухгалтерского учета в России Основные принципы ведения бухгалтерского учета. Способы ведения бухгалтерского учета. Первичное наблюдение за объектами учета. Стоимостное измерение объектов учета, текущая группировка данных об объектах учета, итоговое обобщение данных учета. Предмет бухгалтерского учета. Метод и элементы метода ведения бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс. Понятие, значение и сущность баланса. Содержание бухгалтерского баланса. Актив. Пассив. Типы изменения в бухгалтерском балансе. Счета и двойная запись на счетах. Структура бухгалтерского счета. Классификация счетов бухгалтерского учета. Правила записи на активных и пассивных счетах. Двойная запись на счетах. Оборотные ведомости и их значение. Документирование и инвентаризация. Бухгалтерские документы их значение и сущность. Инвентаризация и ее виды. Классификация инвентаризаций. Порядок проведения инвентаризаций. Оценка и калькуляция. Оценка – основной прием бухгалтерского учета. Виды стоимостей. Калькуляция и способы определения себестоимости продукции. Виды калькуляций и их классификация Ценообразование в</p>

		<p>предприятиях общественного питания. Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, ее назначение и размеры.</p> <p>Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. План меню, его содержание и назначение.,Сборник рецептов и его значение при калькулирование себестоимости продукции общественного питания. Порядок определения цен на продукцию собственного производства и товаров, реализуемых через буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть. Учет сырья, товаров и тары в кладовых, на производстве и их отпуск. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет
	Название:	ОП.13 Безопасность жизнедеятельности
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
	Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p>
		<p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных</p>

	<p>чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
<p>Содержание:</p>	<p>Гражданская оборона:</p> <p>единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;</p> <p>организация гражданской обороны: оружие массового поражения (ОМП); средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП;</p> <p>правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического и в очаге биологического поражения; приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля;</p> <p>защита населения и территорий при стихийных бедствиях (землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах и т.д.);</p> <p>защита при авариях (катастрофах) на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте;</p> <p>защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах;</p> <p>обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке;</p> <p>обеспечение безопасности при эпидемии, нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, в случае захвата заложником, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершенном теракте.</p>

	<p>Основы военной службы: вооруженные Силы России на современном этапе: состав и организационная структура Вооруженных Сил; виды и рода войск, система руководства и управления Вооруженными Силами; порядок прохождения военной службы; Уставы Вооруженных Сил России: военная присяга; боевое знамя воинской части; военнослужащие и взаимоотношения между ними; внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих; строевая подготовка; огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова; подготовка автомата к стрельбе; ведение огня из автомата; медико - санитарная подготовка: общие сведения о ранах и их осложнениях, способах остановки кровотечения и обработки ран; первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок, синдроме длительного сдавливания и ожогах и т.д.</p>
<p align="center">Форма промежуточной аттестации:</p>	<p align="center">Дифференцированный зачет</p>

ПМ. Профессиональные модули		
<p>Название:</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
<p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3;</p>	
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p>уметь:</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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; определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов; составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p>

		<p>составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p>
	<p>знать:</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и 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; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы «минимизации» отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов. виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса; технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов</p>

	<p>для сложных блюд;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;</p> <p>основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика); составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</p> <p>правила приготовления полуфабрикатов из рыбы из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусиной и утиной печени ;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусиной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p>
--	---

		карт;
	владеть навыками / иметь опыт:	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья;</p>
Содержание:		<p>Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса (в том числе мяса диких животных) для сложной кулинарной продукции, Подготовка мясного сырья к производству, Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов, Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции, Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству, Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции, Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени, Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья, Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья, Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции, подготовка рыбного сырья к производству, Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Дифференцированный зачёт и экзамен
Название:	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
Компетенции обучающегося,	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;	

<p>формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.</p>
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p>уметь:</p> <p>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 хранения сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, 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, нерыбного водного сырья, птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодны закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, 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 для приготовления сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водное сырье, мяса, 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, нерыбного водного сырья, мяса и птицы, соусов;</p>

		<p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</p>
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Организация работ в холодном цехе по приготовлению, оформлению и реализации сложной холодной кулинарной продукции, Классификация, ассортимент и принципы производства сложной холодной кулинарной продукции, Организация работ в холодном цехе, Оценка качества и правила подбора основных видов сырья для приготовления холодной кулинарной продукции, Организация и приготовление сложных холодных соусов, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Ассортимент и классификация сложных холодных соусов, их значение в питании, Технологический процесс приготовления холодных соусов сложного приготовления, Организация приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, Приготовление, оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>
<p>Форма промежуточной</p>		<p>Экзамен</p>

аттестации:	
--------------------	--

Название:		ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>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, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
	знать:	<p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>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;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд</p>

	<p>из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</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;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды 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>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>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>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>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>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
--	---

	владеть навыками / иметь опыт:	разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию; контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;
	Содержание:	Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок. Приготовление сложных горячих соусов. Приготовление сложных супов. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из сыра. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление сложных блюд из мяса (в том числе диких животных). Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	Название:	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	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;

	<p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>

		<p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
	Содержание:	<p>Технологический процесс кондитерского производства. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Организация рабочих мест. Подготовка сырья к производству. Способы разрыхления теста. Полуфабрикаты для мучных изделий. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление пирожных. Приготовление тортов. Национальные кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	Название:	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 5.1, ПК 5.2</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p>

		<p>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;</p>
	<p>знать:</p>	<p>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; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже. технологии 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.</p>
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>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;</p>

	<p>Содержание:</p>	<p>Организация производства приготовления сложных холодных десертов. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним. Приготовление сложных холодных десертов. Подготовка сырья к производству сложных холодных десертов. Сырье: виды, их характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Использование новых, нетрадиционных видов сырья. Замена одного вида сырья другим. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</p> <p>Методы приготовления сложных холодных десертов. Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация.</p> <p>Взбивание разными способами. Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже.</p> <p>Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</p> <p>Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов.</p> <p>Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Техника декорирования сложных холодных десертов. Основные понятия, виды и характеристики. Инвентарь, используемый для декорирования сложных холодных десертов. Организация производства приготовления сложных горячих десертов.</p>

		<p>Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов..Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов. Подготовка сырья к производству сложных горячих десертов. Сырье: характеристика и требования к качеству. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности их хранения.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен
Название:		ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>
	знать:	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативно правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методику расчета экономических показателей.</p>
	владеть навыками /	<p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p>

	иметь опыт:	
	Содержание:	<p>Выполнение функций по управлению структурным подразделением организации, Управление структурным подразделением организации, Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности, Анализ и планирование объема производства и реализации продукции, Анализ издержек производства и обращения, Анализ показателей по труду, Анализ валового дохода</p> <p>Предприятия, Анализ финансовых результатов деятельности предприятия, Планирование основных показателей производства, Финансы предприятий общественного питания, Планирование работы исполнителей, Персонал предприятия общественного питания и оплата его труда, Планирование выполнения работ исполнителями, Управление персоналом, Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах, Подбор персонала, Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала, Деловая оценка персонала, Обучение персонала, Планирование деловой карьеры, Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности, Эффективность управления персоналом.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	Название:	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;</p> <p>ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9,</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	уметь:	<p>органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для <input type="checkbox"/>риготовления</p>

		<p>основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;</p> <p>определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зелёных овощей;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	знать:	<p>правила проведения бракеража готовой продукции;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>температуры подачи и правила</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; хранения готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству ;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	владеть навыками /иметь опыт:	<p>приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;</p> <p>обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового</p>

	<p>спроса;</p> <p>Подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;</p> <p>приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;</p> <p>составление и оформление технологической документации.</p>
	<p>Содержание: Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск., Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса, кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск, Теоретические основы технологии продуктов общественного питания, Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени., Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов, Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса, Первичная обработка домашней птицы и кролика, Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов, Технологический процесс приготовления основных супов, Технологический процесс приготовления основных соусов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов, Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога, Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок, Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса, Технологические процессы приготовления горячих напитков массового спроса, Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного питания),</p>
<p>Форма промежуточной</p>	<p>Дифференцированный зачет и экзамен.</p>

аттестации:

Приложение 2

Название:		Учебная практика
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	<p>приемка и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд ;</p> <p>обработка, нарезка и формовка овощей и грибов массового спроса;</p> <p>подготовка сырья и приготовления рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога массового спроса;</p> <p>приготовление и оформления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление основных мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы и мучных хлебобулочных изделий массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих холодных напитков массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление бутербродов, гастрономической продукции и салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд массового спроса;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов, отваров и соусов массового спроса;</p> <p>составление и оформление технологической документации.</p>
	уметь:	органолептически оценивать качество продуктов, готовых полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для

	<p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>составлять схемы приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий и приготовления полуфабрикатов и диетических лечебных блюд;</p> <p>определять количество отходов при обработке традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряных и зеленых овощей;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
<p>знать:</p>	<p>правила проведения бракеража готовой продукции;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>температуры подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству ;</p> <p>пищевая ценность различных видов продуктов и</p>

		<p>сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении супов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента супов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса, Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления супов массового спроса, Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления супов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении супов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Участие в оценке качества готовых супов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых супов массового спроса. Изучение требований стандарта по приготовлению готовых супов массового спроса. Участие в расчете массы сырья для приготовления супов массового спроса. Составление наряд-заказа для супов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении готовых супов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых супов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых супов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт супов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт супов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления супов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления супов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники</p>

безопасности при приготовлении горячих соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления горячих соусов для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми горячими соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых горячих соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых горячих соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на горячие соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных соусов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом

работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих соусов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих соусов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых холодных соусов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных соусов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных соусов массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных соусов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных соусов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении тарелок и блюд готовыми холодными соусами массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении готовых холодных соусов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении готовых холодных соусов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на холодные соусы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных соусов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных соусов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок

выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных соусов для кулинарной продукции массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из овощей, грибов и сыра массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Участие в приготовлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса и диетических (лечебных) блюд. Участие в расчете массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Составление наряд-заказа для блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на

блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт на блюда из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Участие в процессе организации приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в расчете массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Составление наряд-заказа для канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении канапе, легких и

сложных холодных закусок массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса.

Участие в процессе организации приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении холодных десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении холодных десертов массового спроса и ее отпуске. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления холодных десертов и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых холодных десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых холодных десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых холодных десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления холодных десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для холодных десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении холодных десертов массового спроса. Участие при подаче и

отпуске и оформлении холодных десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных десертов массового спроса. Участие в составлении технологической документации: технико-технологических карт на холодных десертов массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико-технологических карт для холодных десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления холодных десертов массового спроса. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления холодных десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении горячих десертов. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента горячих десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента горячих десертов. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления х горячих десертов массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов массового спроса. Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении горячих десертов массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления горячих десертов к и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых горячих десертов массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых горячих десертов массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых горячих десертов. Участие в расчете массы сырья для приготовления горячих десертов массового спроса. Составление наряд-заказа для горячих десертов массового спроса. Участие в выборе посуды, сервировке стола, в оформлении горячих десертов массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении горячих десертов массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении горячих десертов массового спроса. Участие в процессе организации приготовления горячих десертов массового спроса. Выбор способов и

приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления горячих десертов массового спроса. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в выборе безопасных схем расстановки технологического оборудования и производственного инвентаря при организации рабочих мест в мучном цехе для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение и использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.

Органолептическая проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение показателей качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Участие в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса и ее отпуск. Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования. Выбор пищевых добавок для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и варианты их использования. Участие в оценке качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение требований стандарта и показателей качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в расчете массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Составление наряд-заказа для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие при подаче и отпуске и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение температурного режима при подаче и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового

	спроса.Участие в составлении технологической документации: технико–технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Изучение реквизитов оформления технико–технологических карт для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса. Участие в процессе организации приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса Выбор способов и приемов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов в зависимости от использования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба массового спроса.
Форма промежуточной аттестации:	Дифференцированный зачет

Название:		Практика по профилю специальности
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 6.1, ПК.6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5;
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	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; разработки ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд; расчета массы нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд; подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного нерыбного водного сырья; оформления технологической документации; 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;

		<p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов • разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;</p> <p>контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными • расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</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>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
--	--	--

		<p>планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>
	<p>уметь:</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полу-фабрикатов 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; определять основные показатели качества сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки мяса и приготовления полуфабрикатов; составлять схемы разделки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции; составлять схемы кулинарной разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья; принимать решения по организации процессов подготовки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; органолептически оценивать качество нерыбного водного сырья; составлять схемы кулинарной разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов; 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 хранения сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам</p>

		<p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>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, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия • 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, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных</p>
--	--	---

		<p>холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; 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;</p>
	<p>знать:</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и 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; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы «минимизации» отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания</p>

	<p>подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству мяса; технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для сложных блюд; правила составления технологической схемы разделки туш мяса и приготовления полуфабрикатов; технологический процесс механической кулинарной обработки туш мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса;</p> <p>основные правила для расчета сырья, количества порций, изготавливаемых из заданного количества и вида сырья с учетом вида, кондиции способов обработки, кондиции (рыбы, мяса, домашней птицы, кролика); составление технологических карт; требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и хранения полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом;</p> <p>правила приготовления полуфабрикатов из рыбы из рыбы в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для сложной кулинарной продукции;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>температурные режимы реализации и правила хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству птицы, гусяной и утиной печени ;</p> <p>технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, гусяной и утиной печени и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из птицы, гусяной и утиной печени для сложной кулинарной продукции</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству дичи;</p> <p>правила безопасности, производственной санитарии и личной гигиены при организации рабочих мест для обработки нерыбного водного сырья и приготовления</p>
--	---

		<p>полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству нерыбного водного сырья;</p> <p>технология обработки основных и дополнительных ингредиентов в зависимости от кулинарного назначения при подготовке нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления технологической схемы разделки нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p> <p>требования к качеству и пищевая безопасность полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>режимы реализации и условия хранения полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>основные правила для расчета сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья с учетом вида и кондиции сырья; составление технологических карт;</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>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;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих</p>
--	--	--

		<p>соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</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;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды 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>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>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>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей,</p>
--	--	--

	<p>грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>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>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--

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

		<p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность 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.
	<p>Содержание:</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Ознакомление студентов с рабочим местом, объектом работ, с рабочей программой и порядком прохождения практики. Порядок выполнения заданий. Изучение ассортимента полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из мяса. Изучение и использование производственного инвентаря, а также-оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для слож-ной кулинарной продукции банкет-ных и заказных блюд</p> <p>Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья. Участие в приготовлении полуфаб-рикатов из мяса для сложной кули-нарной продукции для заказных блюд Участие в оценке качества полуфаб-рикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Изучение правил и условий хране-ния полуфабрикатов из мяса. Изуче-ние требований стандарта по приго-товлению полуфабрикатов для слож-ной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфаб-рикатов из мяса для сложной кули-нарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной про-дукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабри-катов из мяса. Изучение ассортимента полуфабри-катов на предприятии. Подбор и раз-работка ассортимента полуфабрика-тов для сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение и использование произ-водственного инвентаря, а так же оборудования для</p>

приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение ассортимента полуфабрикатов из птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из птицы. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества полуфабрикатов из мяса птицы для заказных блюд. Изучение определения категории поступающего мясного сырья из птицы. Участие в приготовлении полуфабрикатов из птицы для заказных блюд. Участие в оценке качества полуфабрикатов из птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Изучение правил и условий хранения полуфабрикатов из птицы. Изучение требований стандарта по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете выхода полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции. Составление наряд-заказа на полуфабрикаты из птицы для сложной кулинарной продукции. Участие в расчете процента выхода крупнокусковых полуфабрикатов из птицы. Оформление отчета. Оформление технологической документации. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии. Подбор и разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение и использование производственного инвентаря, а также оборудования для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в приготовлении

канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в оценке качества канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение правил и условий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение требований стандарта по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок. Участие в расчете выхода канапе, легких и сложных холодных закусок. Составление наряд-заказа канапе, легких и сложных холодных закусок. Изучение ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии. Подбор и разработка ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в оценке качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение правил и условий хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Участие в расчете выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление наряд-заказа на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Изучение ассортимента сложных холодных соусов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных соусов. Изучение и использование производственного инвентаря, а так же оборудования при приготовлении сложных холодных соусов для банкетных и заказных блюд. Органолептическая проверка качества основных и дополнительных ингредиентов входящих в состав сложных холодных соусов. Изучение технологии приготовления сложных холодных соусов. Участие в приготовлении сложных холодных соусов.. Участие в оценке качества сложных холодных соусов. Изучение правил и условий хранения сложных холодных соусов. Участие в расчете сложных холодных соусов. Составление наряд-заказа на сложные холодные соусы. Оформление технологической документации. Оформление отчета. Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка

ассортимента сложных горячих супов. Изучение и участие в организации процесса приготовления супов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных супов. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных супов., участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества на сложные супы для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих супов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих супов. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих супов. Изучение современных способов приготовления сложных горячих супов. Участие в технологии приготовления сложных горячих супов. Изучение ассортимента сложных горячих супов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих соусов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих соусов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих соусов. Изучение нормативной документации по приготовлению сложных горячих соусов, участие в их приготовлении, подаче.. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих соусов при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации сложных горячих соусов. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложных горячих соусов. Изучение современных способов

приготовления сложных горячих со-усов. Участие в технологии приго-товления сложных горячих соусов. Изучение ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных блюд из ово-щей, грибов и сыра. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с уче-том выведенных рисков безопасно-сти. Уборка рабочего места в соот-ветствии со стандартами предприя-тия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответ-ствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение нормативной документа-ции по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра, уча-стие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракера-жа. Заполнение бракеражного жур-нала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей каче-ства для составления ТТК. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных блюд из овощей, грибов и сырапри разработке НД, Участие в подборе посуды и органи-зации по Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.дачи сложных блюд из ово-щей, грибов и сыра. Участие в разработке и оформлении ТТК,ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологиче-ского процесса приготовления слож-ных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение современных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Участие в технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра Изучение ассортимента сложной го-рячей кулинар-ной продукции: горя-чих закусок, блюд из рыбы, нерыбно-го водного сырья, мяса, птицы. Под-бор и разработка ассортимента слож-ной горячей кулинар-ной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложной горячей кулинар-ной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы., обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с уче-том выведенных рисков безопасно-сти. Уборка рабочего места в соот-ветствии со стандартами предприя-тия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответ-ствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложной горячей кулинарной продукции: горячих за-кусок, блюд из рыбы, нерыбного водного

сырья, мяса, птицы.. Изучение нормативной документации по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы., участие в их приготовлении, подаче. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества блюд. Разработка показателей качества сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. различными способами Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы при разработке НД. Участие в подборе посуды и организации подачи горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение способов и обеспечение температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Участие в разработке предложений в усовершенствовании технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Изучение современных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.. Участие в технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Оформление технологической документации. Оформление отчета Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба . Изучение и участие в организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного

хлеба. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в выявлении факторов риска при производстве сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подбор и разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Анализ реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производстве сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор и разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в организации процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности выпечки полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов и

готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в выявлении факторов риска при производстве мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сложных горячих сложных отделочных полуфабрикатов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в соблюдении норм закладки сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Анализ обеспечения контроля режимов выпечки, реализации и хранения готовой продукции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Изучение и участие в анализе контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов. Участие в выявлении факторов риска при производстве сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных холодных десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Изучение рецептур и технологии. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Изучение ассортимента сложных сложных холодных десертов на предприятии. Подбор и разработка ассортимента сложных сложных холодных десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в

соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Изучение рецептур и технологии. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Участие в подборе вариантов оформления холодных десертов. Изучение методов оформления холодных десертов. Участие в отделке сложных холодных десертов. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных холодных десертов. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных холодных десертов. Разработка показателей качества сложных холодных десертов. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных холодных десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Изучение ассортимента сложных горячих десертов. Подбор и разработка ассортимента сложных горячих десертов. Изучение и участие в организации процесса приготовления сложных горячих десертов, обеспечивающее безопасную схему и рациональную организацию труда. Подготовка рабочего места с учетом выведенных рисков безопасности. Уборка рабочего места в соответствии со стандартами предприятия. Использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с правилами эксплуатации. Участие в оценке качества основных и дополнительных ингредиентов, входящих в состав сложных горячих десертов. Изучение и участие в приготовлении сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Изучение рецептур и технологии. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов. Участие в подборе вариантов оформления горячих десертов. Изучение методов оформления горячих десертов. Участие в отделке сложных горячих десертов. Участие в подборе посуды и организации подачи сложных горячих десертов. Организация и проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала, участие в оценке качества сложных горячих десертов. Разработка показателей качества сложных горячих десертов. Участие в расчете массы сырья и выхода готовых сложных горячих десертов. Участие в разработке и оформлении ТТК, ТК. Оформление отчета. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Принимать участие в планировании основных показателей производства: товарооборота, издержек, численности, валового дохода и т.д. Принимать участие в планировании выполнения работ исполнителями структурного

	<p>подразделения ПОП. Составление должностных инструкций работников структурного подразделения (технолога, поваров других работников кухни). Организовать рабочие места в производственных помещениях. Планировать численность персонала на ПОП. Выбор методов контроля исполнителей на всех стадиях производственного процесса. Оформлять первичную документацию по учёту рабочего времени, выпуску продукции и т.д. Оформление технологической документации.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>