

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



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им.Г.И. Носова

Протокол № 3 от «28» марта 2018г

Ректор «МГТУ им.Г.И. Носова»

Председатель ученого совета

М.В. Чукин

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Магнитогорск, 2018 г.

2018-19.02.10-Б-(11)

АННОТАЦИИ

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

очная форма обучения на базе среднего общего образования

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ПП Профессиональная подготовка			4374	—
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			678	—
Обязательная часть			630	—
ОГСЭ.01	Основы философии	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: 31. основные категории и понятия философии; 32. роль философии в жизни человека и общества; 33. основы философского учения о бытии; 34. сущность процесса познания; 35. основы научной, философской и религиозной картин мира; 36. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 37. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Тематический план Раздел 1 Предмет философии её история Тема 1.1 Предмет философии и ее роль в обществе Тема 1.2 Мировоззрение Тема 1.3 Философия Древней Индии и Китая. Космоцентризм Тема 1.4 Философия Древней Греции Тема 1.5 Средневековая философия. Теоцентризм Тема 1.6 Философия эпохи Просвещения Тема 1.7 Философия Нового времени. Антропоцентризм Тема 1.8 Философия XX века Тема 1.9 Русская философия Раздел 2 Структура и основные направления философии Тема 2.1 Проблема бытия в философии	60	ОК 1 – 9

		Тема 2.2 Проблема сознания. Роль бессознательного в жизни человека Тема 2.3 Проблемы познаваемости мира. Истина и ее критерии Тема 2.4 Наука, ее особенности и роль в современном обществе Тема 2.5 Человек как главная проблема философии Тема 2.6 Основные категории человеческого бытия Тема 2.7 Общество и его философский анализ Тема 2.8 Философия культуры Тема 2.9 Глобальные проблемы современной цивилизации		
ОГСЭ.02	История	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; У2. выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; знать: 31. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; 32. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; 33. назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; 34. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 35. содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения. Тематический план Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в СССР во второй половине 80-х годов Тема 1.3 Дезинтеграционные процессы в Европе во второй половине 80-х годов Раздел 2 Россия и мир в конце XX - начале XXI века Тема 2.1 Капиталистические страны в	60	ОК 1 – 9

		конце XX начале XXI века Тема 2.2 Развивающиеся страны в конце XX начале XXI века Тема 2.3 Россия в конце XX начале XXI века Тема 2.4 Создание обновленной Российской Федерации Тема 2.5 Геополитическое положение и внешняя политика России Тема 2.6 Развитие мировой культуры на рубеже XX – XXI вв. Тема 2.7 Развитие культуры в России Тема 2.8 Глобальные проблемы развития современного мира в начале XXI века Тема 2.9 Перспективы развития РФ в современном мире Тема 2.10 Внешняя политика России на современном этапе Тема 2.11 Россия на путях к инновационному развитию		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; У2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; У3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: З1. лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. Тематический план Раздел 1 Развивающий модуль Тема 1.1 Отдых, досуг Тема 1.2 Природа и человек (климат, погода, экология) Тема 1.3 Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни Тема 1.4 Путешествие Тема 1.5 Город, деревня Тема 1.6 Еда, покупки Тема 1.7 Новости, СМИ Тема 1.8 Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование Тема 1.9 Страноведение, культурные, национальные традиции и праздники Раздел 2 Профессиональный модуль Тема 2.1 Научно-технический прогресс Тема 2.2 Моя будущая профессия	186	ОК 1 – 9

		Тема 2.3 Деловые письма Тема 2.4 Инструкции, руководства Тема 2.5 Общественное питание Тема 2.6 Продукты питания. Их качественные характеристики Тема 2.7 Технология приготовления блюд Тема 2.8 Планирование времени (рабочий день)		
ОГСЭ.04	Физическая культура	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: 31. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; 32. основы здорового образа жизни. Тематический план Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности Тема 2.1 Общая физическая подготовка Тема 2.2 Лёгкая атлетика Тема 2.3 Спортивные игры Тема 2.3.1 Баскетбол Тема 2.3.2 Волейбол Тема 2.3.3 Бадминтон Тема 2.3.4 Настольный теннис Тема 2.4 Аэробика (девушки) Тема 2.4 Атлетическая гимнастика (юноши) Раздел 3 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	324	ОК 2, 3, 6
Вариативная часть			48	—
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; У2. анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; У3. устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;	48	ОК 1, 3 – 8 ПК 6.3, 6.5

		У4. пользоваться словарями русского языка; знать: 31. различия между языком и речью; 32. функции языка как средства формирования и трансляции мысли; 33. нормы русского литературного языка; 34. специфику устной и письменной речи; 35. правила продуцирования текстов различных деловых жанров. Тематический план Раздел 1 Язык и речь. Текст. Стили речи Тема 1.1 Язык и речь Тема 1.2 Текст и его структура Тема 1.3 Функциональные стили литературного языка Тема 1.4 Основы ораторского искусства Раздел 2 фонетика. Орфоэпия Тема 2.1 Орфоэпические нормы русского языка Раздел 3 Лексика и фразеология. Словообразование Тема 3.1 Лексические и фразеологические единицы русского языка Тема 3.2 Лексико-фразеологическая норма Тема 3.3 Словообразование Раздел 4 Морфология Тема 4.1 Нормативное употребление форм слова Раздел 5 Синтаксис и пунктуация Тема 5.1 Словосочетание и предложение Тема 5.2 Принципы русской пунктуации		
ОГСЭ.05	Профессиональная этика	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. применять на практике теоретические и прикладные знания в области профессиональной этики. знать: 31. ценностные основы профессиональной деятельности; 32. понятийно-категориальный аппарат профессиональной этики; 33. особенности профессиональной этики в профессиональной деятельности. Тематический план Раздел 1 Этическое содержание общения и профессиональная этика Тема 1.1 Мораль: сущность и функции Тема 1.2 Основные этические нормы и принципы Тема 1.3 Профессиональная этика: нормы и принципы Тема 1.4 Деловой этикет Раздел 2 Общение в конфликте Тема 2.1 Конфликт и его диагностика Тема 2.2 Конфликт и его виды	48	ОК 1, 3, 6

		Тема 2.3 Поведение в конфликте		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл			408	–
Обязательная часть			408	–
ЕН.01	Математика	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2. применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: 31. значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; 32. основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; 33. основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Тематический план Раздел 1 Основы дискретной математики и элементы линейной алгебры Тема 1.1 Множества и операции над ними. Элементы математической логики Тема 1.2 Матрицы и определители Тема 1.3 Системы линейных алгебраических уравнений. Применение линейной алгебры в экономических расчетах Раздел 2 Теория комплексных чисел Тема 2.1 Основные понятия теории комплексных чисел Тема 2.2 Действия над комплексными числами Раздел 3 Теория вероятностей и математическая статистика Тема 3.1 Комбинаторика Тема 3.2 Основные понятия теории вероятностей Тема 3.3 Основные понятия математической статистики Раздел 4 Основы дифференциального и интегрального исчисления Тема 4.1 Предел функции Тема 4.2 Основы дифференциального исчисления Тема 4.3 Неопределенный и определенный интеграл Раздел 5 Дифференциальные уравнения Тема 5.1 Дифференциальные уравнения первого порядка	144	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	48	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,

		У1. анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; У2. использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; У3. соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: 31. принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; 32. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; 33. об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; 34. принципы и методы рационального природопользования; 35. методы экологического регулирования; 36. принципы размещения производств различного типа; 37. основные группы отходов, их источники и масштабы образования; 38. понятие и принципы мониторинга окружающей среды; 39. правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; 310. принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; 311. природоресурсный потенциал Российской Федерации; 312. охраняемые природные территории. Тематический план Раздел 1 Современное состояние окружающей среды России Тема 1.1 Особенности взаимодействия общества и природы Тема 1.2 Загрязнение окружающей среды Тема 1.3 Природные ресурсы и рациональное природопользование Тема 1.4 Экологические проблемы различных видов природопользования Раздел 2 Научно-правовые основы природопользования Тема 2.1 Мониторинг окружающей природной среды Тема 2.2 Правовые и социальные вопросы природопользования Тема 2.3 Охраняемые природные		3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
--	--	---	--	---

		территории Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды Тема 2.5 Концепция устойчивого развития		
ЕН.03	Химия	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; У2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; У3. описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; У4. проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; У5. использовать лабораторную посуду и оборудование; У6. выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; У7. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; У8. выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; У9. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: 31. основные понятия и законы химии; 32. теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; 33. понятие химической кинетики и катализа; 34. классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 35. обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; 36. окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 37. гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 38. тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 39. характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав	216	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2

		сырья и готовой пищевой продукции; 310. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; 311. дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; 312. роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 313. основы аналитической химии; 314. основные методы классического количественного и физико-химического анализа; 315. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 316. методы и технику выполнения химических анализов; 317. приемы безопасной работы в химической лаборатории. Тематический план Раздел 1 Общая и неорганическая химия Тема 1.1 Основные понятия и законы химии Тема 1.2 Растворы. Способы выражения концентраций растворов Тема 1.3 Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Буферные растворы Тема 1.4 Гетерогенные равновесия в системе «раствор–осадок» Тема 1.5 Комплексные соединения Тема 1.6 Окислительно-восстановительные реакции Раздел 2 Органическая химия Тема 2.1 Теоретические основы органической химии Тема 2.2 Углеводороды Тема 2.3 Кислородосодержащие органические вещества Тема 2.4 Амины. Аминокислоты. Белки Раздел 3 Физическая химия Тема 3.1 Агрегатные состояния веществ Тема 3.2 Химическая термодинамика Тема 3.3 Химическая кинетика Тема 3.4 Теория растворов электролитов и неэлектролитов Раздел 4 Коллоидная химия Тема 4.1 Дисперсные системы и их классификация Тема 4.2 Адсорбция Тема 4.3 Коллоидные системы Тема 4.4 Микрогетерогенные системы Раздел 5 Аналитическая химия Тема 5.1 Общие положения и принципы аналитической химии Тема 5.2 Основы проведения качественного анализа		
--	--	--	--	--

		Тема 5.3 Качественный анализ катионов Тема 5.4 Качественный анализ анионов Тема 5.5 Качественный анализ неизвестного вещества Тема 5.6 Основы качественного анализа органических соединений Тема 5.7 Основы проведения количественного анализа Тема 5.8 Гравиметрический (весовой) метод анализа Тема 5.9 Титриметрический (объемный) метод анализа Тема 5.10 Физико-химические методы анализа		
II Профессиональный учебный цикл			3288	—
ОП Общепрофессиональные дисциплины			1093	—
Обязательная часть			925	—
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. использовать лабораторное оборудование; У2. определять основные группы микроорганизмов; У3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У4. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; У5. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У6. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: З1. основные понятия и термины микробиологии; З2. классификацию микроорганизмов; З3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; З4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; З6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; З7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; З8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления; З9. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; З10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	96	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		311. схему микробиологического контроля; 312. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 313. правила личной гигиены работников пищевых производств. Тематический план Раздел 1 Основы микробиологии Тема 1.1 Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами Тема 1.2 Морфология микроорганизмов Тема 1.3 Физиология микроорганизмов Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов Раздел 2 Пищевые инфекции и пищевые отравления Тема 2.1 Патогенные микроорганизмы Тема 2.2 Основные пищевые инфекции Тема 2.3 Основные пищевые отравления Раздел 3 Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве Тема 3.1 Санитарно-гигиенические требования к территории и помещениям, оборудованию и инвентарю Тема 3.2 Личная гигиена работников пищевого производства Тема 3.3 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению, реализации пищевых продуктов Тема 3.5 Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и их гигиеническая экспертиза		
ОП.02	Физиология питания	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; У2. рассчитывать энергетическую ценность блюд; У3. составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: 31. роль пищи для организма человека; 32. основные процессы обмена веществ в организме; 33. суточный расход энергии; 34. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	72	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		35. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; 36. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 37. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; 38. понятие рациона питания; 39. суточную норму потребности человека в питательных веществах; 310. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 311. назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; 312. методики составления рационов питания. Тематический план Раздел 1 Основы физиологии пищеварения Тема 1.1 Анатомия и физиология пищеварительной системы человека Тема 1.2 Белки и их роль в питании человека Тема 1.3 Жиры и их роль в питании человека Тема 1.4 Углеводы и их роль в питании человека Тема 1.5 Роль витаминов в питании человека Тема 1.6 Роль минеральных веществ и воды в питании человека Раздел 2 Обмен веществ и энергии Тема 2.1 Основные процессы обмена веществ в организме человека Тема 2.2 Рациональное питание Тема 2.3 Особенности питания детей и подростков Тема 2.4 Лечебное и лечебно-профилактическое питание Тема 2.5 Органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. определять наличие запасов и расход продуктов; У2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; У4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У5. оформлять технологическую документацию и документацию по	148	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: 31. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 32. общие требования к качеству сырья и продуктов; 33. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 34. методы контроля качества продуктов при хранении; 35. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 36. виды снабжения; 37. виды складских помещений и требования к ним; 38. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 39. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 310. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 311. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 312. методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 313. правила оценки состояния запасов на производстве; 314. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 315. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 316. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Тематический план Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров Тема 1.1 Оценка качества продовольственных товаров Тема 1.2 Товароведная характеристика продовольственных товаров Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства Тема 2.1 Виды продовольственного снабжения		
--	--	--	--	--

		Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства Тема 2.3 Условия хранения различных видов продовольственных продуктов Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов Тема 3.1 Контроль наличия запасов продуктов Тема 3.2 Контроль расходов продуктов на производстве		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; У2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; У3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: 31. основные понятия автоматизированной обработки информации; 32. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 33. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 34. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 35. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; 36. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. Тематический план Раздел 1 Автоматизированная обработка информации Тема 1.1 Информация и информационные процессы Тема 1.2 Технические средства информационных технологий Тема 1.3 Информационные системы Раздел 2 Пакеты прикладных и специализированных программ в области профессиональной деятельности	120	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации Тема 2.2 Технология обработки графической информации Тема 2.3 Компьютерные презентации Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности Тема 2.5 Технологии обработки массивов информации в профессиональной деятельности Тема 2.6 Пакеты специализированных программ в области профессиональной деятельности Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности		
ОП.05	Метрология и стандартизация	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; У2. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; У3. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; У4. приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: 31. основные понятия метрологии; 32. задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 33. формы подтверждения соответствия; 34. основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; 35. терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. Тематический план Раздел 1 Основы метрологии Тема 1.1 Основные понятия метрологии Тема 1.2 Терминология и единицы измерения	72	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		Тема 1.3 Метрологические службы. Государственный метрологический контроль и надзор Раздел 2 Основы стандартизации Тема 2.1 Задачи стандартизации, ее экономическая эффективность Тема 2.2 Государственная, международная, региональная, межгосударственная стандартизация Тема 2.3 Использование в профессиональной деятельности документацию систем качества Тема 2.4 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических Раздел 3 Подтверждение соответствия Тема 3.1 Оценка и подтверждения соответствия Тема 3.2 Системы сертификации. Порядок и правила сертификации Тема 3.3 Формы подтверждения соответствия		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. использовать необходимые нормативные правовые акты; У2. защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; У3. анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: 31. основные положения Конституции Российской Федерации; 32. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; 33. понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; 34. законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; 35. организационно-правовые формы юридических лиц; 36. правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 37. права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 38. порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; 39. роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; 310. право социальной защиты граждан;	77	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		311. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; 312. виды административных правонарушений и административной ответственности; 313. механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Тематический план Раздел 1 Конституционное право Тема 1.1 Основные положения Конституции Российской Федерации Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина Раздел 2 Правовое регулирование профессиональной деятельности Тема 2.1 Отрасли, регулирующие экономические отношения Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности Тема 2.3 Гражданско-правовой договор Тема 2.4 Гражданское и арбитражное судопроизводство Раздел 3 Труд и социальная защита Тема 3.1 Основные положения трудового права Тема 3.2 Трудовой договор Тема 3.3 Рабочее время и время отдыха Тема 3.4 Дисциплинарная и материальная ответственность Тема 3.5 Защита трудовых прав работников Тема 3.6 Социальное обеспечение граждан Раздел 4 Административное право в сфере профессиональной деятельности Тема 4.1 Административные правонарушения Тема 4.2 Административная ответственность		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; У2. применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; У3. анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: 31. основные положения экономической теории; 32. принципы рыночной экономики; 33. современное состояние и перспективы развития отрасли; 34. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	148	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		35. механизмы ценообразования на продукцию (услуги); 36. механизмы формирования заработной платы; 37. формы оплаты труда; 38. стили управления, виды коммуникации; 39. принципы делового общения в коллективе; 310. управленческий цикл; 311. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; 312. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; 313. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. Тематический план Раздел 1 Основы экономики Тема 1.1 Введение в экономику Тема 1.2 Характеристика отрасли пищевой промышленности Тема 1.3 Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики Тема 1.4 Экономический анализ и бизнес-планирование Тема 1.5 Издержки производства и обращения. Ценообразование, себестоимость, валовой доход Тема 1.6 Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда Тема 1.7 Налоговая система Тема 1.8 Финансы предприятия Тема 1.9 Внешнеэкономическая деятельность Раздел 2 Основы менеджмента Тема 2.1 Менеджмент на предприятии Тема 2.2 Коммуникации на предприятии Тема 2.3 Имидж менеджера на предприятии Раздел 3 Основы маркетинга Тема 3.1 Менеджмент и маркетинг Тема 3.2 Товар и его продвижение Тема 3.3 Реклама		
ОП.08	Охрана труда	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; У2. использовать средства коллективной и	72	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; У3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; У4. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; У5. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; У6. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; У7. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; знать: 31. системы управления охраной труда в организации; 32. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; 33. обязанности работников в области охраны труда; 34. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 35. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 36. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); 37. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Тематический план Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда Тема 1.1 Нормативно-правовая база охраны труда Тема 1.2 Обеспечение охраны труда Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях Раздел 2 Производственная санитария Тема 2.1 Условия труда в предприятиях общественного питания		
--	--	---	--	--

		Тема 2.2 Производственный травматизм и заболеваемость Раздел 3 Техника безопасности Тема 3.1 Электробезопасность Тема 3.2 Пожарная безопасность Тема 3.3 Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; У4. применять первичные средства пожаротушения; У5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; У6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; У7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; У8. оказывать первую помощь пострадавшим; знать: З1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; З2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; З3. основы военной службы и обороны государства; З4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты	120	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		населения от оружия массового поражения; 35. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 36. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; 37. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; 38. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; 39. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Тематический план Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях Тема 1.1 Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности Тема 1.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) Тема 1.3 Гражданская оборона на объектах экономики Тема 1.4 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Тема 1.5 Защита населения и территорий при авариях на производственных объектах Тема 1.6 Классификация негативных факторов Тема 1.7 Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке Тема 1.8 Устойчивость функционирования объектов экономики в условиях чрезвычайных ситуаций Раздел 2 Основы военной службы Тема 2.1 Основы обороны государства Тема 2.2 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях военного времени Тема 2.3 Вооруженные Силы России на современном этапе Тема 2.4 Прохождение военной службы Тема 2.5 Практическая подготовка по основам военной службы (для юношей) Тема 2.5 Основы медицинских знаний (для девушек)		
--	--	--	--	--

Вариативная часть			168	–
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; У2. разрабатывать и анализировать предпринимательские бизнес-идеи; У3. оформлять документацию для регистрации предпринимательской деятельности; У4. организовать маркетинговую деятельность в системе предпринимательства; У5. осуществлять аналитическую деятельность предпринимателя; У6. оценивать финансовое состояние предпринимательства (делать экономические расчёты); знать: З1. понятие и сущность предпринимательской деятельности; З2. организацию предпринимательской деятельности; З3. основы процесса бизнес-планирования в предпринимательской деятельности; З4. финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта. Тематический план Раздел 1 Понятие и сущность предпринимательской деятельности Тема 1.1 Предпринимательская деятельность как экономическая и правовая категория Тема 1.2 Фирма как основной субъект предпринимательской деятельности Раздел 2 Организация предпринимательской деятельности Тема 2.1 Правовое регулирование предпринимательской деятельности Тема 2.2 Государственная регистрация предпринимательской деятельности Тема 2.3 Выбор системы налогообложения Раздел 3 Основы процесса бизнес-планирования в предпринимательской деятельности Тема 3.1 Назначение и структура бизнес-плана Тема 3.2 Маркетинг в системе бизнес-планирования Тема 3.3 Организация, управление, кадры Тема 3.4 Планирование производственной деятельности Раздел 4 Финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта	48	ОК 1 – 9 ПК 6.1 – 6.5

		Тема 4.1 Финансовая деятельность предпринимательства Тема 4.2 Риски в предпринимательской деятельности Тема 4.3 Резюме бизнес-плана		
ОП.11	Диетическое питание	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд; У2. принимать организационные решения по процессам приготовления диетических (лечебных) блюд; У3. проводить расчеты по формулам; У4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении диетических (лечебных) блюд; У5. выбирать различные способы и приемы приготовления диетических (лечебных) блюд; У6. выбирать температурный режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд; У7. оценивать качество и безопасность готовых диетических (лечебных) блюд. знать: 31. ассортимент кулинарной продукции для диетических (лечебных) блюд; 32. характеристику диет, виды щажения. 33. методы организации производства для диетических (лечебных) блюд; 34. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления для диетических (лечебных) блюд; 35. требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 36. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания; 37. основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания; 38. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд; 39. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд; 310. температурный, санитарный режим и	72	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

		правила приготовления для диетических (лечебных) блюд; 311. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 312. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 313. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 314. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания; 315. гарниры, заправки для блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 316. органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции; 317. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; 318. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; 319. варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд; 320. температуру подачи блюд; 321. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания; 322. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд; 323. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; 324. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции. Тематический план Раздел 1 Организация лечебного и лечебно-профилактического питания Тема 1.1 Организация диетического питания Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции Тема 2.1 Супы и соусы Тема 2.2 Холодные блюда и закуски Тема 2.3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий Тема 2.4 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.5 Блюда из мяса и домашней птицы Тема 2.6 Блюда из яиц и творога		
--	--	--	--	--

		Тема 2.7 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция. Диетические блюда специального назначения		
ОП.12	Введение специальности в	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: У1. оценивать социальную значимость своей будущей профессии; У2. объективно оценивать должностные обязанности техника технолога; У3. ориентироваться на рынке труда; У4. оценивать свои способности и возможности для профессиональной деятельности; У5. осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; У6. владеть спецификой делового общения; У7. выбирать способы саморазвития и самореализации; знать: 31. основные цели и социальную значимость своей будущей профессии; 32. структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, 33. основные профессиональные требования к специалисту; 34. варианты трудоустройства по специальности; 35. основные социальные роли; 36. этапы профессионального становления; 37. пути достижения профессионального успеха. Тематический план Раздел 1 Сущность и социальная значимость будущей профессии Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности Тема 1.2 Особенности выбранной профессии Тема 1.3 Предприятия питания - специфическая отрасль экономики России Раздел 2 Типичные и особенные требования работодателя к работнику Тема 2.1 Организация собственной деятельности Тема 2.2 Работа в команде (группе). Основы социальной компетентности Тема 2.3 Условия профессионального роста	48	ОК 1, 4, 8 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ПМ.00 Профессиональные модули			2195	—
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление		264	ОК 1 - 9

	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			ПК 1.1 - 1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО2. расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; ПО3. организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО4. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; ПО5. контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У3. проводить расчеты по формулам; У4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У5. выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У6. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: 31. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; 32. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; 33. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 34. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; 35. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы,	264	
УП.01.01	Учебная практика		36 (1 нед.)	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72 (2 нед.)	

		обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; 36. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; 37. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; 38. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; 39. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; 310. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 311. технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; 312. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; 313. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; 314. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; 315. правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; 316. требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде. Тематический план Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		204	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	204	
УП.02.01	Учебная практика	ПО2. расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	72 (2 нед.)	
ПП.02.01	Производственная практика (по	ПО3. проверки качества продуктов для	72 (2 нед.)	

	профилю специальности)	приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО4. организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; ПО5. приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО6. сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; ПО7. декорирования блюд сложными холодными соусами; ПО8. контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; У2. использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У3. проводить расчеты по формулам; У4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У5. выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У6. выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У7. оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: 31. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 32. варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 33. правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 34. способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 35. требования и основные критерии оценки качества продуктов и		
--	------------------------	---	--	--

		дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 36. требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 37. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 38. температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 39. ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 310. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 311. правила соусной композиции сложных холодных соусов; 312. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 313. технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 314. варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; 315. методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 316. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; 317. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 318. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; 319. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 320. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 321. требования к безопасности		
--	--	---	--	--

		приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; 322. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 323. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 31. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 32. варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 33. правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 34. способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 35. требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 36. требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 37. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 38. температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 39. ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 310. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 311. правила соусной композиции сложных холодных соусов; 312. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и		
--	--	--	--	--

		соусов; 313. технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 314. варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; 315. методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 316. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; 317. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 318. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; 319. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 320. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 321. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; 322. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 323. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Тематический план Тема 02.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции Тема 02.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		641	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	641	
УП.03.01	Учебная практика		144 (4 нед.)	
ПП.03.01	Производственная практика (по	ПО2. организации технологического процесса приготовления сложной горячей	144 (4 нед.)	

	профилю специальности)	кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ПО3. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО4. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО5. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У3. проводить расчеты по формулам; У4. 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; У5. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У6. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У7. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: 31. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 32. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 33. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 34. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 35. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 36. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 37. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных		
--	------------------------	---	--	--

		ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; 38. требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 39. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 310. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 311. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; 312. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; 313. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; 314. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 315. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; 316. правила соусной композиции горячих соусов; 317. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; 318. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 319. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 320. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 321. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 322. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; 323. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;		
--	--	--	--	--

		324. гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 325. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 326. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; 327. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; 328. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; 329. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; 330. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; 331. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; 332. температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; 333. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; 334. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 335. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; 336. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; 337. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Тематический план Тема 03.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Тема 03.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий		318	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
МДК.04.01	Технология	В результате освоения профессионального	318	

	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;		
УП.04.01	Учебная практика	ПО2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	36 (1 нед.)	
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПО3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО4. оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО5. контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО6. организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО7. изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО8. оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7. применять коммуникативные умения; У8. выбирать различные способы и	36 (1 нед.)	

		приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: 31. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32. характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 33. требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 34. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 35. основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36. методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 37. температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310. технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 311. органолептические способы определения степени готовности и		
--	--	---	--	--

		качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 312. отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 313. технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; 314. требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 315. актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Тематический план Тема 04.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий Тема 04.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		270	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	270	
УП.05.01	Учебная практика	ПО2. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО3. приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; ПО4. оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ПО5. контроля качества и безопасности готовой продукции;	36 (1 нед.)	
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	уметь: У1. органолептически оценивать качество продуктов; У2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3. проводить расчеты по формулам; У4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных	36 (1 нед.)	

		холодных и горячих десертов; У7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9. оформлять документацию; знать: 31. ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 33. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 34. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 35. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 36. технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 37. технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 38. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 39. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 310. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 311. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 312. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 313. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 314. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 315. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 316. температурный и санитарный режим		
--	--	--	--	--

		приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 317. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 318. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 319. требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Тематический план Тема 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		354	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. планирования работы структурного подразделения (бригады); ПО2. оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); ПО3. принятия управленческих решений; уметь: У1. рассчитывать выход продукции в ассортименте; У2. вести табель учета рабочего времени работников; У3. рассчитывать заработную плату; У4. рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У5. организовывать рабочие места в производственных помещениях; У6. организовывать работу коллектива исполнителей; У7. разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У8. оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: 31. принципы и виды планирования работы бригады (команды); 32. основные приемы организации работы исполнителей; 33. способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;	354	
УП.06.01	Учебная практика		72 (2 нед.)	
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72 (2 нед.)	

		34. дисциплинарные процедуры в организации; 35. правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; 36. нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; 37. формы документов, порядок их заполнения; 38. методику расчета выхода продукции; 39. порядок оформления табеля учета рабочего времени; 310. методику расчета заработной платы; 311. структуру издержек производства и пути снижения затрат; 312. методики расчета экономических показателей. Тематический план Тема 06.01.01 Ведение документации в структурном подразделении Тема 06.01.02 Расчет экономических показателей организации Тема 06.01.03 Ведение бухгалтерского учёта в организациях общественного питания		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар		144	ОК 1 – 9 ПК 7.1, 7.2
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;	144	
УП.07.01	Учебная практика	ПО2. уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; ПО3. проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; ПО4. упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; ПО5. подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;	180 (5 нед.)	

		ПО6. обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара; ПО7. подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара; ПО8. приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара; ПО9. приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; ПО10. приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; ПО11. приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; ПО12. приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара; ПО13. приготовления блюд из яиц по заданию повара; ПО14. приготовления блюд из творога по заданию повара; ПО15. приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; ПО16. приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; ПО17. приготовления горячих напитков по заданию повара; ПО18. приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; ПО19. приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; ПО20. приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; ПО21. приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; ПО22. процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; ПО23. порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; ПО24. помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; ПО25. приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по		
--	--	---	--	--

		заданию повара; ПО26. упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; уметь: У1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У2. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; У3. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; У4. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У5. отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; У6. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им, при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; У7. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; У8. производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; У9. эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; знать: З1. рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; З2. требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; З3. назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в		
--	--	--	--	--

		приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 34. требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; 35. правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; 36. методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; 37. пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; 38. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; 39. правила и технологии расчетов с потребителями. Тематический план Тема 1 Теоретические основы производства кулинарной продукции Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса		
Учебная практика			576 (16 нед.)	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 7.2
Производственная (по профилю специальности) практика			432 (12 нед.)	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 6.5