



**Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения
Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»
Нововаршавское городское поселение**

**АННОТАЦИИ К ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

НГП
2020

Программа дисциплины ОГСЭ 01 Основы философии

Учебная дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст; выстраивать общение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в различных контекстах;

- 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; условия 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 по выбранному профилю профессиональной деятельности; традиционные общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде.

Раздел 1 Предмет философия и ее история

Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии

Тема 1.2. Философия и мировоззрение

Тема 1.3. Философия Древнего мира и средневековая философия

Тема 1.4. Философия Возрождения

Тема 1.5. Философия Нового времени

Тема 1.6. Современная философия

Тема 1.7. Особенности Русской философии. Русская идея.

Тема 1.8. Этапы развития философии.

Раздел 2 Структура и основные направления в философии

Тема 2.1. Методы философии и её внутреннее строений

Тема 2.2. Учение о бытии

Тема 2.3 Материя, способ и формы её существования.

Тема 2.4 Сознание и его природа. Общественное сознание

Тема 2.5 Гносеология – учение о познании.

Раздел 3 Этика и Социальная философия 18

Тема 3.1. Общество: типы, формы, социальная структура

Тема 3.2. Проблемы человека в философии.

Тема 3.3. Философия как учение о целостности личности. Смысл жизни

Тема 3.4. Человек и культура. Философское понимание культуры

Тема 3.5. Этика и философия. Общезначимость этики.

Тема 3.6. Этические проблемы человека и общества.

Тема 3.7. Глобальные проблемы современности. Борьба за права человечества

Тема 3.8. Место философии в духовной культуре и её значение. Роль философии в современном мире.

Программа дисциплины ОГСЭ 02. История

Учебная дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;

- знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных 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;

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Периодизация новейшей истории (1945 – 2016). Основные тенденции международных отношений во 2-й половине XX в.

Раздел 2. СССР в 1945 – 1991 гг., Россия и страны СНГ в 1992 – 2016 гг.

Тема 2.1. СССР в 1945 – 1985 гг.

Тема 2.2. СССР в эпоху Перестройки. Распад СССР и его последствия

Тема 2.3. Становление современной российской государственности. Экономические и политические преобразования 1990-х годов. Конституция 1993 г. Россия в президентство В. В. Путина и Д. А. Медведева (2000 – 2016 гг.)

Тема 2.4. Россия в системе международных отношений современного мира

Тема 2.5. Страны СНГ в 1992 - 2016 годы

Раздел 3. Страны Западной и Центральной Европы на рубеже XX – XXI вв.

Тема 3.1. Страны Западной Европы в 1945 - 2016 годы

Тема 3.2. Страны Центральной Европы и Восточной Европы в 1945 - 2016 гг.

Тема 3.3. Распад Югославии и его последствия

Раздел 4. Страны Американского континента в 1945 – 2016 гг.

Тема 4.1. Внутренняя политика США в 1945 – 2016 гг.

Тема 4.2. Внешняя политика США в 1945 – 2016 гг.

Тема 4.3. Страны Латинской Америки в 1945 – 2016 гг.

Раздел 5. Страны Азии и Африки в 1945 – 2016 гг.

Тема 5.1. Ближний и средний Восток в 1945 – 2016 гг. Развитие арабо-израильского конфликта. Иранский фактор

Тема 5.2. Индия и Индокитай в 1945 – 2016 гг.

Тема 5.3. Китай, Монголия и Вьетнам в 1945 – 2016 гг.

Тема 5.4. Страны дальневосточного региона в 1945 – 2016 гг. (Япония, Северная и Южная Кореи)

Тема 5.5. Страны Африки, Австралия и Океания в 1945 – 2016 гг.

Раздел 6. Развитие мира в 1945 – 2016 гг.

Тема 6.1. Деятельность мировых и региональных надгосударственных структур. Религия в современном мире

Тема 6.2. Проявления глобализации в социально-экономической сфере

Тема 6.3. Основные глобальные угрозы современного мира. Экологические проблемы. Международный терроризм

Тема 6.4. Характерные особенности современной культуры. Построение культуры информационного постиндустриального общества

Тема 6.5. Достижения науки и техники на рубеже XX – XXI вв.

Тема 6.6. Художественная культура на рубеже XX – XXI вв. Основные жанры современного искусства и литературы

Тема 6.7. Футурологические прогнозы развития мира в XXI в.

Программа дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- знать: лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Раздел 1 Основной модуль.

Тема 1.1 Речевые штампы.

Тема 1.2. Описание людей.

Тема 1.3. Межличностные отношения.

Тема 1.4. Человек и окружающий мир.

Раздел 2. Страноведение.

Тема 2.1Россия.

Тема 2.2 . Москва.

Тема 2.3. Краеведение.

Тема 2.4. Страны изучаемого языка.

Тема 2.5. Столицы стран изучаемого языка.

Раздел 3. Профессиональный модуль.

Тема 3.1. Основы делового языка.

Тема 3.2. Моя будущая профессия.

Тема 3.3. Требования к специалисту.

Тема 3.4. Особенности профессии. Место работы.

Тема 3.5. Сфера деятельности специалиста.

Тема 3.6. Профессиональная деятельность специалиста.

Программа дисциплины ОГСЭ.04Физическая культура

Учебная дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.02, ОК.03, ОК.06.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности);

- знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности), средства профилактики перенапряжения.

Раздел 1. Теоретические занятия.

Тема 1.1. Физическая культура (ФК) в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Тема 1.2. Основы здорового образа жизни. Физические способности человека и их развитие.

Тема 1.3. Профессионально-прикладная физ. подготовка (ППФП).

Тема 1.4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Раздел 2. Легкая атлетика.

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции.

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции.

Тема 2.3. Бег по пересеченной местности.

Тема 2.4. Прыжок в длину.

Тема 2.5. Совершенствование техники метания в цель и на дальность.

Раздел 3. Гимнастика.

Тема 3.1. Общеразвивающие упражнения.

Тема 3.2. Акробатические упражнения.

Раздел 4. Лыжная подготовка.

Тема 4.1. Техника способов передвижения на лыжах.

Тема 4.2. Совершение техники подъемов, спусков, поворотов торможения.

Раздел 5. Спортивные игры.

Тема 5.1. Баскетбол.

Тема 5.2. Волейбол.

Программа дисциплины ЕН 01 МАТЕМАТИКА

Учебная дисциплина входит в цикл ЕН.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

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

- знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

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

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Раздел 1. Математические понятия, предложения, доказательства.

Тема 1.1 Математические понятия.

Тема 1.2. Математические предложения.

Тема 1.3. Математические доказательства.

Раздел 2. Элементы теории множеств.

Тема 2.1 Понятие множества.

Тема 2.2 Операции над множествами.

Раздел 3. Понятие величины и ее измерение.

Тема 3.1 Величина и ее измерение.

Тема 3.2 История создания систем единиц величин.

Раздел 4. Системы счисления.

Тема 4.1 Этапы развития натурального числа.

Тема 4.2 Запись чисел в различных системах счисления.

Раздел 5. Понятие текстовой задачи и процесса ее решения.

Тема 5.1. Текстовая задача.

Тема 5.2.Решение текстовых задач.

Раздел 6. Основные свойства геометрических фигур на плоскости и в пространстве.

Тема 6.1 Основные свойства геометрических фигур плоскости.

Тема 6.2 Свойства геометрических фигур пространства.

Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 7.1 Случайные события и их вероятности.

Тема 7.2 Случайная величина .

Тема 7.3 Основы математической статистики.

Программа дисциплины ЕН 02 Экологические основы природопользования

Учебная дисциплина входит в цикл ЕН.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

-знать:принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
принципы и методы рационального природопользования;
методы экологического регулирования;
принципы размещения производств различного типа;
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
природоресурсный потенциал Российской Федерации;
охраняемые природные территории

Раздел 1 Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1 Природоохранный потенциал

Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Раздел 2 Правовые и социальные основы природопользования

Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор

Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Программа дисциплины ЕН 03 Химия

Учебная дисциплина входит в цикл ЕН.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- знать: основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

Раздел 1 Физическая химия.

Тема 1.1 Предмет и задачи физической химии. Агрегатные состояния вещества

Тема 1.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия

Тема 1.3 Химическая кинетика и равновесие

Тема 1.4. Теория растворов. Свойства растворов

Тема 1.5. Адсорбция и поверхностные явления

Раздел 2. Коллоидная химия.

Тема 2.1 Дисперсные системы. Коллоидные растворы

Тема 2.2. Грубодисперсные системы

Тема Раздел 3. Аналитическая химия

Тема 3.1. Основные типы используемых химических реакций

2.3 Высокомолекулярные вещества и их растворы

Тема 3.2. Качественный анализ

Тема 3.3. Количественный анализ

Раздел 4. Органическая химия.

Программа дисциплины ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен: уметь:

использовать лабораторное оборудование;

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

основные понятия и термины микробиологии;

классификацию микроорганизмов;

морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

генетическую и химическую основы наследственности и формы

изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевой промышленности;

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 2.1 Личная и производственная гигиена

Тема 2.2 Санитарно - гигиенические требования к помещениям

Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке

Тема 2.4 Санитарно - гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Программа дисциплины ОП 02 Физиология питания

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

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

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, 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.

Раздел 1. Основы физиологии питания

Раздел 2 Особенности питания разных групп населения с учетом физиологии пищеварения

Раздел № 3 Рациональное сбалансированное питание

Программа дисциплины ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 –

ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

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

знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и

расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,
поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Раздел 1. Теоретические основы организации хранения и контроль запасов и сырья.

Тема 1.1 Классификация и химический состав запасов и сырья.

Тема 1.2. Качество продовольственных товаров и организация их хранения.

Раздел 2. Характеристика основных групп пищевых товаров

Тема 2.1. Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества.

Тема 2.2. Организация хранения плодоовощных товаров.

Тема 2.3. Ассортимент, качество и основы хранения скоропортящихся товаров.

Тема 2.4. Кондитерские изделия и вкусовые продукты.

Раздел 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания

Тема 3.1 Источники продовольственного снабжения, формы и способы доставки продуктов

Тема 3.2. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания

Раздел 4. Управление расходом продуктов блюд на производстве

Тема 4.1. Организация управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.

Тема 4.2. Отпуск продуктов на производство, в филиалы, буфеты

Тема 4.3. Организация работы складских помещений и требования к ним.

Тема 4.4. Технологические процессы на складе.

Программа дисциплины ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

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

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

основные понятия автоматизированной обработки информации;

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

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

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

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

Раздел 1. Информационные технологии

Тема 1.1. Предмет и задачи курса

Тема 1.2. Технические средства реализации информационных процессов.

Тема 1.3. Программные средства реализации информационных процессов.

Тема 1.4. Этапы развития информационных технологий.

Раздел 2. Программные средства информационных технологий.

Тема 2. 1. Текстовый процессор MS Word

Тема 2. 2. Текстовый процессор MS Word способы форматирования

Тема 2. 3. Текстовый процессор MS Word печать документов

Тема 2.4. Табличный процессор MS Excel

Тема 2.5. Табличный процессор MS Excel формулы

Тема 2.5. Табличный процессор MS Excel диаграммы

Тема 2.6. Создание презентаций с помощью MS PowerPoint. Работа с графикой

Тема 2.7. Создание презентаций с помощью MS PowerPoint

Тема 2.8. Работа с графикой

Тема 2.9. Базы данных MS Access. Создание таблиц

Тема 2.10. Базы данных MS Access.Создание запросов

Тема 2.11. Базы данных MS Access.Создание форм

Раздел 3. Компьютерные сети. Информационная безопасность.

Тема 3.1. Современные компьютерные сети.

Тема 3.2. Современные компьютерные сети. Поиск в INTERNET

Тема 3.3. Информационная безопасность.

Тема 3.4.Защита от несанкционированного доступа к информации

Программа дисциплины ОП 05 Метрология и стандартизация

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
знать:
основные понятия метрологии;
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
формы подтверждения соответствия;
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Раздел 1.

Основы метрологии

Тема 1.1.Объекты и субъекты метрологии

Тема 1.2.Средства и методы измерений

Тема 1.3.Государственный метрологический контроль и надзор

Раздел 2. Основы стандартизации

Тема 2.1.Методологические основы стандартизации

Тема 2.2.Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой

Раздел 3. Подтверждение качества

Тема 3.1.Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2.Сертификация продукции и услуг общественного питания

Программа дисциплины ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

Тема 1. Конституционно-правовое регулирование в профессиональной деятельности

Тема 2. Правовое регулирование гражданских отношений в профессиональной деятельности

Тема 3. Правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной деятельности

Тема 4. Правовое регулирование защиты нарушенных прав в профессиональной деятельности

Программа дисциплины ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда;
стили управления, виды коммуникации;
принципы делового общения в коллективе;
управленческий цикл;
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Раздел 1. Экономика и её роль в сфере общественного питания

Тема 1.1 Назначение экономики, собственность и ее формы

Тема 1.2 Рынок и его составляющие

Тема 1.3 Спрос и предложение

Тема 1.4 Конкуренция и монополия

Тема 1.5 Система цен в современной экономике

Тема 1.6 Заработная плата

Раздел 2. Место менеджмента в системе социально-экономических категорий

Тема 2.1 Необходимость и сущность менеджмента

Тема 2.2 Управленческий цикл менеджмента в предприятии общественного питания

Тема 2.3 Функция организации

Тема 2.4 Функция мотивации

Тема 2.5 Функция контроля в сфере общественного питания

Тема 2.6 Принятие управленческих решений в общественном питании

Тема 2.7 Руководство: власть и партнерство

Тема 2.8 Деловое и управленческое общение в индустрии питания

Тема 2.9 Управление конфликтами и стрессами

Раздел 3 Социально-экономическая сущность маркетинга

Тема 3.1 Структура маркетинговой деятельности

Тема 3.2 Окружающая среда маркетинга

Тема 3.3 Ценовая политика маркетинга

Тема 3.4 Товарная и сбытовая политика предприятий общественного питания

Тема 3.5 Методы маркетинга

Тема 3.6 Маркетинговые исследования рынка

Тема 3.7 Стратегии и планирование в маркетинге

Программа дисциплины ОП 08 Охрана труда

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

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

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала),

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание

установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения

требуемого уровня безопасности труда;

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

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

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

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

уметь:

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

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

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала),

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

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

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

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

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

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

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

Раздел 1. Охрана труда

Тема 1.1. Правовые и нормативные основы безопасности труда

Тема 1.2. Организационные основы безопасности труда.

Тема 1.3. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Тема 1.4. Защита работников от вредных и опасных производственных факторов.

Раздел 2. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту.

Тема 2.1. Энергосберегающая политика в Российской Федерации

Тема 2.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии

Тема 2.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии

Программа дисциплины ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК 4.1 - 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

уметь:

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

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования

развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

Раздел 1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.

Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности из реализации.

Тема 1.3. Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны.

Тема 1.4. Способы защиты населения об оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.

Раздел 2. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи.

Тема 2.1. Виды ран. Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.

Тема 2.2. Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.

Тема 2.3. Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.

Раздел 3 Организация военной службы.

Тема 3.1 Призыв граждан на военную службу

Программа ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 1.1-1.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
--------------------------	--

	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
уметь:	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
знать:	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 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 ;
--	--

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции

Программа ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Тема 1.1 Технологические процессы и приготовление канапэ, легких и сложных холодных закусок.

Тема 1.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 2.1-2.3

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
уметь:	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
знать:	ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими

	ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
--	---

	гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
--	--

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1. 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Тема 1.1.1 Основы приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 1.2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.2.1 Сложные холодные блюда из овощей

Тема 1.2.2 Сложные холодные блюда и закуски из рыбы

Тема 1.2.3 Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса

Тема 1.2.4 Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Курсовое проектирование

Тема 1.3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

Программа ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тема 1.1 Организация процесса приготовления сложных супов.

Тема 1.2 Организация процесса приготовления сложных горячих соусов.

Тема 1.3 Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Тема 1.4 Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы.

Тема 1.5 Организация процесса приготовления сложных блюд из мяса и птицы.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 3.1-3.4

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
уметь:	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении

	сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
знать:	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими

ингредиентами;
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 3. 1 Организация процесса приготовления сложных супов

Тема 3.2. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов

Тема 3.3 Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 3.4 Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы

Тема 3.5 Организация процесса приготовления сложных блюд из мяса и птицы

Программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

Тема 1.1 Товарная оценка сырья для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2 Обработка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.3 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 1.4 Контроль качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.5 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 4.1-4.4

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления
--------------------------	--

	сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
уметь:	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
знать:	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных

	отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
--	--

МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.4 Требования к качеству выпеченных основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.2 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента(ПС)

Тема 2.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 2.4 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов

Тема 2.5 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных (ФК)

Тема 2.7 Техника и методы оформления основных мучных кондитерских изделий

Тема 2.8 Требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3 Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2 Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 3.4 Технологический процесс приготовления печенья, пряников, коврижек, коржиков

Тема 3.5 Требования к качеству мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 4.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.4 Требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов

**Программа ПМ.05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

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

Тема 1.1 Технология приготовления сложных холодных десертов.

Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих десертов.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и
профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 5.1- 5.2

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;
уметь:	органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;
знать:	ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

	методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, 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;
--	---

Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов.

Тема 1.1 Значение десертов в питании. Общие правила приготовления холодных десертов

Тема 1.2Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.3Методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.4Подготовка ингредиентов для начинок

Тема 1.5Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов

Тема 1.6Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов

Тема 1.7Технология приготовления отделочных видов теста

Тема 1.8 Технологическое оборудование и производственный инвентарь

Тема 1.9Ассортимент технологического оборудования для приготовления сложных десертов

Тема 1.10Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Тема 1.11Ассортимент соусов и глазури для приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.12Технология приготовления фруктовых, ягодных, шоколадных салатов, ледяного салата

Тема 1.13Технология приготовления фруктов в сиропе

Тема 1.14Способы карамелизации фруктов, фламбирование

Тема 1.15Технология приготовления желированных холодных десертов

Тема 1.16Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов

Тема 1.17Ассортимент и технология приготовления желе, муссов, кремов, самбуков

Тема 1.18Арт-визаж при декорировании желированных десертов

Тема 1.25Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого

Тема 1.20Технология приготовления тортов из замороженных муссов

Тема 1.21Ассортимент и технология приготовления щербета и граните

Тема 1.22Ассортимент и технология приготовления сладких и десертных

напитков

Тема 1.23 Приготовление холодных десертов с творогом и сыром

Тема 1.24 Технология приготовления сладких пирогов, пая

Тема 1.25 Технология приготовления теста фило, тулип, тюиль

Тема 1.26 Требования к качеству сложных холодных десертов

Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов

Тема 2.1 Общие правила приготовления горячих десертов

Тема 2.2 Методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3 Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления

Тема 2.4 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.4 Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов

Тема 2.5 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами

Тема 2.6 Основные требования к качеству горячих сложных десертов

Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.8 Ассортимент и технология приготовления пудингов

Тема 2.9 Технология приготовления каши гурьевской, овощных кексов, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе

Тема 2.10 Технология приготовления сырного и шоколадного фондю

Тема 2.11 Технология приготовления сырного и шоколадного фламбе

Тема 2.12 Правила организации рабочих мест для приготовления горячих десертов

Тема 2.13 Правила организации рабочих мест для приготовления горячих десертов

Раздел 1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных

ингредиентов

Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.4 Требования к качеству выпеченных основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2 Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.2 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента(ПС)

Тема 2.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 2.4 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов

Тема 2.5 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных (ФК)

Тема 2.7 Техника и методы оформления основных мучных кондитерских изделий

Тема 2.8 Требования к качеству сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3 Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.2 Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 3.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 3.4 Технологический процесс приготовления печенья, пряников, коврижек, коржиков

Тема 3.5 Требования к качеству мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4 Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Тема 4.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.4 Требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов

Раздел 5. Организация и приготовление сложных изделий из шоколада, композиций из карамели (WS)

Тема 5.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий из шоколада

Тема 5.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 5.3 Ассортимент изделий из шоколада

Тема 5.4 Методы темперирования шоколада

Тема 5.5 Технологический процесс приготовления конфет погружным способом

Тема 5.6 Технологический процесс приготовления корпусных конфет

Тема 5.7 Технологический процесс приготовления сложных композиций из шоколада

Тема 5.8 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления композиций из карамели

Тема 5.9 Виды технологического оборудования и производственного

инвентаря

Тема 5.10 Методы приготовления карамельной массы

Тема 5.11 Технологический процесс приготовления сложных композиций из карамели

Тема 5.12 Требования к качеству изделий из шоколада, композиций из карамели

Программа ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

Тема 1.1 Планирование работы и оценка эффективности деятельности подразделений организации общественного питания.

Тема 1.2 Организация деятельности подразделения.

Тема 1.3 Документальное обеспечение управления на предприятиях общественного питания.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 6.1 –6.5.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;
уметь:	рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:	принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации 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; нормативные правовые акты, 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;
--------	--

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Тема 1.1. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Тема 1.2 Особенности организации работы на предприятиях общественного питания

Тема 1.3. Принципы и виды планирования работы бригады (команды)

Тема 1.4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 1.5 Производственная структура. Производственный и технологический процесс

Тема 1.6 Организация процесса производства продукции в общественном питании

Тема 1.7. Формы документов и порядок их заполнения

Программа ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Тема 1.1 Выполнение работ по приготовлению супов и соусов.

Тема 1.2 Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей, макаронных изделий, круп, яиц, творога.

Тема 1.3 Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы и мяса.

Тема 1.4 Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и напитков.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09, ПК 6.1 – 6.5.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обработки рыбного сырья; - приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы; - приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
уметь:	– приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки; – варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца; – жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) – запекать овощные и крупяные изделия; – процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия; – порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.
знать:	– рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; – виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов; – признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов; – правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке; – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению супов и соусов

Тема 1.1 Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов

Тема 1.2 Технология приготовления бульонов и сложных горячих и холодных супов

Тема 1.3 Технология приготовления простых холодных и горячих соусов

Тема 1.4 Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов

Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей, макаронных изделий, круп, яиц, творога

Тема 2.1 Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых

Тема 2.2 Технология приготовления блюд из макаронных изделий

Тема 2.3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Тема 2.4 Технология приготовления сложных блюд из яиц, творога и сыра

Раздел 3 Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы и мяса

Тема 3.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря

Тема 3.2 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря

Тема 3.3 Обработка осетровой рыбы

Тема 3.4 Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде.

Тема 3.5 Технология приготовления запеченных рыбных блюд и блюд из рыбной котлетной массы

Тема 3.6 Особенности приготовления блюд из рыбы в кухне Сибири

Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

Тема 3.7. Разделка туш. Обработка сырья

Тема 3.8 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов

Тема 3.9 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи кролика

Тема 3.10 Технология приготовления основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, дичи, кролика, котлетной массы

Тема 3.11 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов

Тема 3.12 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы

Тема 3.13 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы, дичи, кролика

Раздел № 4 Выполнение работ по приготовлению холодных блюд и напитков

Тема № 4.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Тема 4.2. Приготовление и оформление салатов

Тема 4. 3 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Тема 4.4 Холодные блюда и закуски из рыбы.

Тема 4.5 Приготовление холодных блюд из мяса

Тема 4.6 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд

Тема 4.7 Приготовление простых холодных и горячих напитков

Программа ПМ.08 Предпринимательская деятельность.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 01-09,

ВПД 1. Бизнес-планирование и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.ПК 1.1. Разработка предпринимательской идеи.

2.ПК 1.2. Разработка бизнес-плана.

ВПД 2. Учреждение предприятия и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Готовность к юридическому оформлению предпринимательской деятельности

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:	Проведения анализа рынка и определения свободных рыночных ниш; Выбора эффективного вида деятельности на рынке. Определения субъекта и объектов предпринимательской деятельности; Определения форм предпринимательской деятельности; Определения необходимых ресурсов для развития предпринимательской деятельности; Определения рынков сбыта продукции (услуги);
--------------------------	---

	Поиска поставщиков для обеспечения ресурсами и продвижения товара (услуги); Разработки финансового плана; По обеспечению стартапа (фандрайзинг); Разработки экономической эффективности предпринимательской деятельности; Разработке бизнес-плана; Подготовки документов для государственной регистрации; Подготовки документов для регистрации в органах статистики и во внебюджетных фондах.
уметь:	Проводить анализ рынка и осуществлять выбор вида деятельности. Различать субъекты и объекты предпринимательской деятельности; Различать формы предпринимательской деятельности; Находить территориальное местонахождение предпринимательской деятельности; Рассчитывать необходимые ресурсы для организации предпринимательской деятельности; Находить рынки сбыта продукции (услуги); Анализировать рынок и осуществлять отбор потенциальных поставщиков; Разрабатывать финансовый план предпринимательской деятельности; Рассчитывать объемы и сроки необходимого кредита и технико-экономическое обоснование получения кредита; Подготавливать документы на получение банковского кредита; Выбирать подходящую государственную программу поддержки малого предпринимательства; Подготавливать технико-экономического обоснования участия в программах государственной поддержки малого предпринимательства; Рассчитывать финансовые показатели и показатели оценки эффективности предпринимательской деятельности; Разрабатывать бизнес-план; Собирать пакет учредительных документов в зависимости от организационно-правовой формы; Проводить анализ рынка предоставляемых услуг по разработке уставных документов; Разрабатывать план сбора документов для государственной регистрации предпринимательской деятельности; Разрабатывать план сбора документов для регистрации в органах статистики и во внебюджетных фондах; Пользоваться информационно-коммуникативными

	системами, информационно-правовыми системами в сети Интернет; Организовывать свою деятельность как индивидуального предпринимателя или коллектива организации; Планировать свою деятельность, деятельность коллектива; Устанавливать партнерские связи; Заключать хозяйственные договора; Отчитываться за ведение хозяйственной деятельности.
знать:	Конъюнктуру спроса и предложения на рынке; Методы анализа рынка; Технологии накопления предпринимательских идей. Основные понятия предпринимательской деятельности; Определения субъекта и объектов предпринимательской деятельности; Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности ; Территориальные особенности организации предпринимательской деятельности; Организационные структуры управления предприятием, систему формирования штата сотрудников; Отраслевые характеристики видов деятельности; Основы исследования рынка и определение целевых потребителей; Формирование цен на товары и услуги; Продвижение продукта и стимулирование; Реклама: содержание, функции и виды рекламы; Эффективность рекламной деятельности; Логистика в предпринимательской деятельности; Пути поиска поставщиков ресурсов: оборудования, расходных материалов и т.д. Понятие договорных отношений; Права и ответственность по договору, формы договоров; Анализ финансовой деятельности предприятия; Порядок учета расходов и доходов; Современные формы кредитования и инвестирования бизнеса; Программы государственной поддержки малого предпринимательства; Технологии расчета показателей экономической эффективности предпринимательской деятельности (рентабельность); Основные этапы составления бизнес-планов; Основные нормативно-правовые документы, законы и подзаконные акты регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;

Введение

Содержание предпринимательской деятельности. Роль предпринимательской деятельности в рыночной экономике

Тема 1.1.1. Конъюнктура спроса и предложения на рынке

Тема 1.1.2. Технологии накопления предпринимательских идей

Раздел 2. Разработка бизнес-плана

Тема 1.2.1. Основные понятия предпринимательской деятельности.

Определение субъекта и объекта предпринимательской деятельности

Тема 1.2.2. Организационно-правовые

Тема 1.2.3. Необходимые ресурсы для развития предпринимательской деятельности

Тема 1.2.4. Эффективный маркетинг

Тема 1.2.5. Поиск поставщиков для обеспечения ресурсами

Тема 1.2.6. Финансовый план. Налоги налогообложение.

Тема 1.2.7. Обеспечение стартапа (Фандрайзинг)

Тема 1.2.8. Экономическая эффективность проекта

Тема 1.2.9. Разработка бизнес-плана

Раздел 3. Регистрация предпринимательской деятельности

Тема 1.2.10. Особенности государственной регистрации различных организационно-правовых форм предпринимательской деятельности

Тема 1.2.11. Разработка плана подготовки документов для государственной регистрации предпринимательской деятельности

Тема 1.2.12. Регистрация в органах статистики и во внебюджетных фондах