**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ЕН.01 Математика**

***Содержание дисциплины:***

Раздел 1. ЛИНЕЙНАЯ АЛГЕБРА. Матрицы и операции над ними. Определители квадратных матриц. Обратная матрица. Системы линейных уравнений. Метод Гаусса и формулы Крамера для решения систем линейных уравнений.

Раздел 2. ВВЕДЕНИЕ В АНАЛИЗ. Предел функции в бесконечности и точке. Бесконечно малые и бесконечно большие величины. Теоремы о пределах. Методы вычисления пределов.

Раздел 3. ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ. Основные теоремы дифференциального исчисления. Вычисление производной функции. Возрастание и убывание функции, ее экстремум. Выпуклость функции, точки перегиба. Общая схема исследования функции с помощью производной и построение ее графика.

Раздел 4. ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ. Неопределенный интеграл, его свойства. Интегралы от основных элементарных функций. Вычисление неопределенных интегралов. Понятие определенного интеграла, его геометрический смысл. Математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла.

Раздел 5. ПРИКЛАДНАЯ МАТЕМАТИКА. Основные понятия и методы теории вероятностей. Основные понятия и методы дискретной математики. Основные понятия и методы теории комплексных чисел. Основные понятия и методы математической статистики.:

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел: Введение**

Предмет изучения дисциплины «Экологические основы природопользования»; специфика, цели и задачи дисциплины. Структура экологии. Основные понятия и определения. Воздействие человека на природные экосистемы.

**Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**

**Природоохранный потенциал**

Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.

**Природные ресурсы и рациональное природопользование**

Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.

**Загрязнение окружающей среды. Загрязнение биосферы.**

Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.

**Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования**

**Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор**

Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.

Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.

**Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду**

Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачёт

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ЕН.03 ХИМИЯ**

***Содержание дисциплины:***

Агрегатные состояния веществ, их характеристика. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Химическая кинетика и катализ. Свойства растворов. Поверхностные явления. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.Коллоидные растворы. Грубодисперсные системы. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. Качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Количественный анализ. Методы количественного анализа. Физико-химические методы анализа.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.01 Основы философии**

***Содержание дисциплины:***

Основные понятия и предмет философии. Философия Древнего мира и средневековая философия. Философия Возрождения и Нового времени. Современная философия. Структура и основные направления философии. Методы философии и ее внутреннее строение. Учение о бытии и теория познания. Место философии в духовной культуре и ее значение.

***Вид промежуточной аттестации:*** в форме зачета.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.02 История**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.**

Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

**Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.**

Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** социально- гуманитарных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.02 История**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.**

Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.

**Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.**

Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** социально- гуманитарных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ 04. Физическая культура**

***Содержание дисциплины:***

Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности. Лёгкая атлетика. Кроссовая подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Общая физическая подготовка (ОФП). Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет, дифференцированный зачет

***ПЦК:*** гуманитарных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
|  |
| Введение. Микробиология, санитария гигиена. Цели, задачи. Внутрипредметные и межпредметные связи. Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика 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. Схема микробиологического контроля. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
|  |
| Введение. Микробиология, санитария гигиена. Цели, задачи. Внутрипредметные и межпредметные связи. Классификация микроорганизмов. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Генетическая и химическая основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Характеристика 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. Схема микробиологического контроля. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
|  |
| 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 |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.04 Информационные технологии**

**в профессиональной деятельности**

***Содержание дисциплины:***

Автоматизированная обработка информации: Информация и информационные процессы. Технические средства информационных технологий. Информационные системы. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности: Технология обработки текстовой информации. Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность: Компьютерные сети, сеть Интернет. Основы информационной и технической компьютерной безопасности.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

***Содержание дисциплины:***

Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины

Методологические основы стандартизации и технического регулирования. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации и технического регулирования. Системы стандартизации. Техническое регулирование. Структурные элементы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Оценка и подтверждение соответствия. Правила проведения сертификации и декларирования. Продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сертификация услуг общественного питания.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1 Основные положения Конституции РФ**

**Основные положения Конституции РФ:** Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ.

Конституционные формы осуществления народовластия

**Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации:** Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина.Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан.

**Раздел 2 Основы гражданского права**

**Правовое регулирование хозяйственных отношений:** Предмет, принципы и источники российского гражданского права.Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.

**Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц:** Классификация субъектов предпринимательской деятельности.Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица.Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности

**Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение:** Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели. Субъекты предпринимательской деятельности: юридические лица. Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования.

**Раздел 3 Основы трудового права**

**Правовое регулирование трудовых отношений:** Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма основания прекращения трудового договора. Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.

**Материальная ответственность сторон трудового договора:** Материальная ответственность работодателя перед работником.Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.

**Защита трудовых прав работников:** Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.

**Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность**

**Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы:** Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины.Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).

**Административные правонарушения и административная ответственность:** Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.Административные правонарушения в области предпринимательской деятельности.

**Административные наказания:** Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.

**Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности**

**Правовая охрана хозяйственных прав:** Конституционные гарантии предпринимательской деятельности.Защита хозяйственных прав.

**Судебный порядок разрешения споров:** Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.Третейские суды в РФ.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** *экономических дисциплин*

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП. 07 Основы экономики, менеджмента, маркетинга**

***Содержание дисциплины:***

Введение в экономику; основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; основные виды затрат; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); основные экономические результаты деятельности предприятия; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; введение в менеджмент; управленческий цикл; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; 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.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.08 Охрана труда**

***Содержание дисциплины:***

**Введение**

Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.

**Законодательство в области охраны труда**

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентируемые этими законами.

**Обеспечение охраны труда**

Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

**Организация охраны труда в предприятиях**

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.

**Условия труда на предприятиях общественного питания**

Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. Специальная оценка условий труда.

**Производственный травматизм и профессиональные заболевания**

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.

**Электробезопасность**

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Классификация электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.

**Пожарная безопасность**

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***ПЦК:***экономических дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения**

Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих.

**Раздел 2 Основы военной службы (для юношей)**

Основы обороны государства. Другие войска, их состав и предназначение. Огневая подготовка. Стрельба из пневматической винтовки. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Уголовная ответственность военнослужащих. Уставы Вооружённых Сил Российской федерации. Строевой устав ВС РФ. Основы военно-патриотического воспитания.

**Раздел 2 «Основы медицинских знаний» (для девушек)**

Здоровый образ жизни» Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Критерии. Значение двигательной активности и закаливания организма для здоровья человека. Факторы, разрушающие здоровье. Меры профилактики. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Аннотация**

программы учебной дисциплины

**ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

***Содержание дисциплины:***

Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Оборудование для обработки овощей, плодов. Оборудование для обработки мяса, рыбы. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Многофункциональное оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).

***Курсовая работа:*** не предусмотрена.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет, экзамен.

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела.

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.11 Организация производства**

***Содержание дисциплины:***

Классификация предприятий общественного питания. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация складского и тарного хозяйства. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции общественного питания.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.12 Организация обслуживания**

***Содержание дисциплины:***

Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда, приборы, бельё. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Обслуживание приёмов и банкетов. Кейтеринг предприятий общественного питания. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организация обслуживания в социально – ориентированных предприятий питания.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Калькуляция и учет в общественном питании.**

Оперативное планирование работы производства в предприятиях общественного питания: разработка производственной программы. Оформление плана-меню, расчет потребностей в сырье и продуктах, оформление сырьевой ведомости, требования на склад; построение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, характеристика используемого сырья, порядок технологических расчетов. Основы ценообразования и калькуляции в общественном питании: порядок формирования цен в общественном питании, понятие и виды торговой наценки, порядок установления и расчета торговой наценки, порядок расчета цен в общественном питании, правила оформления калькуляционных и технологических карточек.

**Раздел 2. Теоретические основы бухгалтерского учета.**

Сущность и содержание бухгалтерского учета:

Цели и задачи учебной дисциплины. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Виды учета и их характеристика. Измерители. Применяемые в учете. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в РФ

Методологические и организационные принципы бухгалтерского учета:

Предмет и метод бухгалтерского учета. Хозяйственные средства и источники.

Счета бухгалтерского учета, их строение и взаимосвязь. Схемы счетов. Двойная запись, сущность и значение. Бухгалтерский баланс. Понятие, виды, назначение, структура. Документ: понятие, назначение, реквизиты.

Учет сырья, товаров, тары в кладовых.

Порядок проведения и оформления инвентаризации сырья, товаров в кладовой.

Материальная ответственность: понятие, виды, документальное оформление.

Учет поступления сырья, товаров на склад. Документальное оформление поступления. Доверенность, контроль за использованием.

Документальное оформление отпуска сырья, товаров из кладовой. Учет в бухгалтерии. Отчетность материально- ответственных лиц по сырью, товарам.

Учет сырья на производстве реализация готовой продукции

Принципы организации бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность, контроль за ее исполнением. Учет поступления сырья, товаров со склада на производство. Документальное оформление. Реализация готовой продукции.

Учет операции в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

Инвентаризация товаров, готовой продукции в мелкорозничной сети.

Мелкорозничная сеть понятие. Документальное оформление движения товаров, готовой продукции. Товарные отчеты.

Учет денежных операций и расчетов.

Расчетные операции. Виды. Документальное оформление. Документальное оформление личного состава. Учет рабочего времени. Начисление заработной платы различным категориям работников.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:***Экзамен

***ПЦК:*** *экономических дисциплин*

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.13** **Введение в специальность**

***Содержание дисциплины:***

Коммуникативная компетентность профессионала. Информационная компетентность профессионала**.** Компетентность профессионала в решении проблем. Эффективное поведение на рынке труда

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.15 Основы предпринимательства**

***Содержание дисциплины:***

Введение в предпринимательскую деятельность; законодательное регулирование предпринимательской деятельности; малый и средний бизнес; системы налогообложения; порядок регистрации организации; порядок лицензирования предпринимательской деятельности; бизнес - планирование; правила делового общения; ведение переговоров

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

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

***Содержание МДК:***

Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Оформление заказа на продукты со склада приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества.

Виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к качеству. Основные характеристики пищевую ценность мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени. Требования к качеству мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени. Требования к безопасности хранения мяса, рыбы, домашней птицы, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени в охлажденном и мороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы. 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. Технология 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 слюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Выбор различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд. Обеспечение безопасного хранения при охлаждении, замораживании и размораживании мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд. Расчет массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов. Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

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

***Содержание МДК:***

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**.**

**П**равила 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.

Технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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.

Техника 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.

Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

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.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

Органолептическое оценивание качества продуктовдля приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Использование различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Проведение расчетов по формулам.

Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.

Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Разработка ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов. Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.

Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

Декорирование блюд сложными холодными соусами.

Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

**МДК3.1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

***Содержание МДК:***

Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.

Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.

Классификация 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 сыра.

Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.

Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами.

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции.

Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.

Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.

Технология 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.

Техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.

Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, 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.

Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.

Правила охлаждения, замораживания, 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 к 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.

***Курсовая работа:*** предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

- 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;

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Разработка 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. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

**МДК.04.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

***Содержание МДК:***

Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и 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 подбора 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.

Технология 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 их хлеба.

Техника 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.

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

Органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и оборудования. Выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Определение режимов выпечки, реализации и хранение сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оценка качества и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определение режимов хранения отделочных полуфабрикатов.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

**Содержание практики:**

Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

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

***Содержание модуля:***

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

***Содержание МДК:***

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.

Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фонбю, десертов фламбе.

Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных 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 сложных 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 различных 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.

Требование к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием. Выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Оценка качество и безопасность готовой продукции. Оформление документации.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта. Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

***Содержание модуля:***

**МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации**

***Содержание МДК:***

Раздел 1. Планирование работы структурного подразделения

Раздел 2. Управление структурным подразделением

Раздел 3. Экономика, анализ и планирование работы предприятия питания

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

**Производственная практика**

***Содержание практики:***

Планирование основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями. Организация работы трудового коллектива. Контроль и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Ведение утверждённой учётно-отчётной документации.

***Вид промежуточной аттестации:*** Дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**

**Содержание модуля:**

***МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса***

**Содержание МДК**:

Теоретические основы технологии. Процессы, формирующие качество готовой продукции. Механическая обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов. Подготовка пряных трав и зеленых овощей. Механическая обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов. Механическая обработка мяса, домашней птицы. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.

***Курсовая работа****:* не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск***

**Содержание МДК:**

Технологический процесс приготовления основных супов. Технологический процесс приготовления основных соусов. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов.

Технологический процесс приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и домашней птицы. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных изделий. Технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического (лечебного) питания.

***Курсовая работа****:* непредусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* экзамен

**Учебная практика**

***Содержание практики:***

- ознакомление с организацией работы предприятия, технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами;

- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

- ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- проверка органолептическим способом качество традиционных овощей, грибов;

- обработка различными методами, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, пряных и зеленых овощей;

- проверка органолептическим способом качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы;

- овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, разделка разными способами;

- освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и рыбной котлетной массы;

- овладение навыками кулинарного разруба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки;

- освоение приемов приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, приготовления натурально-рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них;

- подготовка тушек птицы к разделке;

- освоение приемов приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, приготовления котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из них;

- оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, условий их хранения и соблюдения сроков реализации;

- оценка качества полуфабрикатов из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, условий их хранения и соблюдения сроков реализации.

- ознакомление с организацией работы горячего, холодного и кондитерского цехов предприятия, технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами;

- овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

- ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению бульонов, супов и соусов массового спроса;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска бульонов, супов и соусов массового спроса;

- оценка качества основных бульонов, супов и соусов;

- ознакомление с организацией рабочих мест по приготовлению основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;

- оценка качества основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;

- ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и домашней птицы;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и домашней птицы;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и домашней птицы;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и домашней птицы;

- оценка качества основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов и домашней птицы;

- ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных блюд из яиц и творога;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных блюд из яиц и творога;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из яиц и творога;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных блюд из яиц и творога;

- оценка качества основных блюд из яиц и творога;

- ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных холодных закусок и холодных блюд, горячих закусок, требованиями санитарии и гигиены;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных холодных закусок и холодных блюд, горячих закусок;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок и холодных блюд, горячих закусок;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных холодных закусок и холодных блюд, горячих закусок;

- оценка качества основных холодных закусок и холодных блюд, горячих закусок;

- ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных сладких блюд, напитков;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных сладких блюд, напитков;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных сладких блюд, напитков;

- оценка качества основных сладких блюд, напитков;

- ознакомление с организацией рабочих мест при подготовке сырья и приготовлении основных мучных блюд, мучных изделий;

- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных блюд, мучных изделий;

- проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд, мучных изделий;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска основных мучных блюд, мучных изделий;

- оценка качества основных мучных блюд, мучных изделий;

- овладение навыками приготовления, оформления и отпуска блюд диетического (лечебного) питания;

- оценка качества блюд диетического (лечебного) питания.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

**Производственная практика**

**Содержание практики:**

- обработка традиционных видов овощей, грибов;

- обработка рыбного и мясного сырья, домашней птицы;

- приготовление (подготовка) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов;

- приготовление (подготовка) основных полуфабрикатов из рыбного и мясного сырья, домашней птицы;

- подготовка сырья, приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;

- приготовление супов и соусов массового спроса;

- приготовление основных блюд и гарниров из овощей и грибов;

- приготовление основных блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы;

- приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок;

- приготовление основных сладких блюд, напитков;

- приготовление основных мучных блюд, мучных изделий.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела.