**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ЕН.01 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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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:*** дифференцированный зачёт

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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:*** экзамен

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***ПЦК:*** гуманитарных дисциплин

**43.02.15 Организация обслуживания в общественном питании**

**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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

***Содержание дисциплины:***

Раздел 1. Страны, народы, история.

Раздел 2. Туризм, краеведение.

Путешествие различными видами транспорта. Осмотр достопримечательностей. Посещение выставки, музея. Посещение кино, театра.

Раздел 3. Деловые качества

Поиск работы. Обращение по поводу вакансий.

Раздел 4. Образование, обучение.

Образование в России. Образование в Британии. Карьера в бизнесе.

Раздел 5. Планирование времени (рабочий день, досуг)

Проблемы молодёжи. Рабочий день.

Раздел 6 Производственные отношения.

Типы предприятий питания. Сервировка и обслуживание.

Раздел 7 Профессия, специальность, профессиональный рост, карьера.

Специальность – технолог. Названия продуктов питания, блюд, их характеристики. Рациональное питание. Кухни народов мира.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОГСЭ 05. Психология общения**

***Содержание дисциплины:***

Общение – основа человеческого бытия. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения). Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения). Формы делового общения и их характеристики. Конфликт: его сущность и основные характеристики. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция. Общие сведения об этической культуре.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачет

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

|  |
| --- |
| ***Содержание дисциплины:*** |
| Введение. Морфология и физиология микробов: Морфология микробов. Физиология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Основы физиологии питания: Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Гигиена и санитария в организациях питания: Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

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

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
| Введение. Основные группы продовольственных товаров: Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Товароведная характеристика зерновых товаров. Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания: Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Организация хранения различных видов продовольственных товаров. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Аннотация**

Программы учебной дисциплины

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

***Содержание дисциплины:***

Введение.

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 бариста.

Оборудование для раздачи пищи.

СВЧ-аппараты.

Классификация холодильного оборудования.

Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.

Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).

Льдогенераторы.

Классификация организаций питания.

Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания.

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

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

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.04 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. Специальные формы обслуживания.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП. 05 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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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*

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.07 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:*** экзамен

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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:*** экзамен

***ПЦК:***экономических дисциплин

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Гражданская оборона**

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке.

**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.**

Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие.

**Раздел 3 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 3 «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:*** дифференцированный зачет

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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.10 Экономика отрасли**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1.Современное состояние и перспективы развития общественного питания**

Перспективы развития отрасли.

**Раздел 2. Предприятие как хозяйственный субъект рыночной экономики**

Организационно-правовые формы предприятий

**Раздел 3. Экономическое обоснование и планирование производственной программы и плана товарооборота**

Производственная программа предприятия. Анализ и планирование деятельности предприятия.

**Раздел 4. Товарные запасы и показатели эффективности их использования.**

Снабжение предприятий.

**Раздел 5. Издержки производства и обращения.**

Издержки предприятия общественного питания.

**Раздел 6**. Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда

Трудовые ресурсы предприятий питания. Организация заработной платы работников.

**Раздел 7.** Ценообразование, себестоимость, валовый доход

Ценообразование в предприятиях общественного питания. Валовый доход предприятий.

**Раздел 8**. Прибыль и рентабельность

Прибыль и рентабельность предприятий питания

**Раздел 9.** Финансовые результаты предприятий питания

Финансовые ресурсы. Основные и оборотные средства

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.11** **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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.12 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:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Содержание модуля:

**МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Содержание МДК:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Содержание МДК:

Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

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

**Учебная практика**

Содержание практики:

Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

Обеспечивать и контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

**Производственная практика**

Содержание практики:

Разработка ассортимента полуфабрикатов;

Разработка, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

Упаковка, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

Контроль хранения и расхода продуктов.

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

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный в виде защиты творческого проекта

***ПЦК специальности «Технология продукции общественного питания»***

**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Содержание модуля:

**МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

Содержание МДК:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

Содержание МДК:

Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

***Курсовая работа:* предусмотрена**

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

**Учебная практика**

Содержание практики:

**Учебная практика**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

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

**Производственная практика**

Содержание практики:

разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроль хранения и расхода продуктов

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

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный в виде защиты творческого проекта

***ПЦК специальности «Технология продукции общественного питания»***

**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Содержание модуля:

**МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Содержание МДК:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Содержание МДК:

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

***Курсовая работа:* не  предусмотрена**

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

**Учебная практика**

Содержание практики:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

**Производственная практика**

Содержание практики:

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроль хранения и расхода продуктов

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

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный в форме защиты творческого проекта

***ПЦК специальности «Технология продукции общественного питания»***

**43.02.15 Поварское кондитерское дело**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Содержание модуля:

**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Содержание МДК:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

**МДК. 04.03 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

***Курсовая работа:* не предусмотрена**

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

**Учебная практика**

Содержание практики:

Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

**Производственная практика**

Содержание практики:

разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организация и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроль хранения и расхода продуктов

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

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

***ПЦК специальности «Технология продукции общественного питания»***