ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11
от 30 мая 2019 г.

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация – Техник-технолог

Махачкала – 2019 г.

УДК 620.2
ББК 30.609

Составитель: Мустафаева Каният Камаловна, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Ахмедов Магомед Эминович, доктор тенических наук, профессор.

Внешний рецензент – Рахманова Мафият Магомедовна, кандидат экономических наук, доцент

Представитель работодателя – заведующая производством сети супермаркетов «Зеленое яблоко», к.т.н., Дарбишева Асият Магомедовна

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, в соответствии с приказом от 14 июня 2013г., №464 Министерства образования и науки РФ.

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Мустафаева К.К. Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Махачкала: ДГУНХ, 2019, 41 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 29 мая 2019 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питании, преподаватель Атаева Т.А Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2019 г., протокол № 10.

Содержание

Раздел 1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
Раздел 2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
Раздел 3.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации	6
Раздел 4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
Раздел 5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
Раздел 6.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	11
Раздел 7.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	17
Раздел 8.	Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины	12
Раздел 9.	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных	21
Раздел 10.	Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22
Раздел 11.	Образовательные технологии	25

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовление холодной и горячей кулинарной.

В результате освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» планируется получение студентом ***определенных знаний, умений и навыков.***

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен

Знать:

- знать навыки организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции;
- основные технологии производства продуктов общественного питания;

Уметь:

- уметь эффективно использовать сырье;
- оборудование для осуществления технологических процессов;
- анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению;

Владеть:

- иметь представление о квалификационном составе работников производственной и торговой групп и основных видов инвентаря, инструментов, кухонной посуды, столовой посуды и их назначении;
- обладать навыками кулинарной обработки продуктов, основных принципов рационального питания.

1.1 Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими *компетенциями*:

КОД КОМПЕТЕНЦИИ	ФОРМУЛИРОВКА КОМПЕТЕНЦИИ
ОПК	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

	НЕСТИ ЗА НИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.
ОК-4	ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПОИСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ.
ОК-5	ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.
ОК-6	РАБОТАТЬ В КОЛЛЕКТИВЕ И КОМАНДЕ, ЭФФЕКТИВНО ОБЩАТЬСЯ С КОЛЛЕГАМИ, РУКОВОДСТВОМ, ПОТРЕБИТЕЛЯМИ.
ОК-7	БРАТЬ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ (ПОДЧИНЕННЫХ), РЕЗУЛЬТАТ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ.
ОК-8	САМОСТОЯТЕЛЬНО ОПРЕДЕЛЯТЬ ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ, ЗАНИМАТЬСЯ САМООБРАЗОВАНИЕМ, ОСОЗНАННО ПЛАНИРОВАТЬ ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ.
ОК-9	ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В УСЛОВИЯХ ЧАСТОЙ СМЕНЫ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК 2.1.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК.
ПК 2.2.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ.
ПК 2.3.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ.
ПК 3.1.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ.
ПК 3.2.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ.
ПК 3.3.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА.
ПК 3.4.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ.
ПК 5.1.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.
ПК 5.2.	ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.

1.2.Планируемые результаты обучения по дисциплине

КОД И ФОРМУЛИРОВКА КОМПЕТЕНЦИИ	КОМПОНЕНТНЫЙ СОСТАВ КОМПЕТЕНЦИИ		
	УМЕЕТ:	ЗНАЕТ:	ТРЕБОВАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКОМУ ОПЫТУ:
ОК-1:ПОНИМАТЬ СУЩНОСТЬ И СОЦИАЛЬНУЮ ЗНАЧИМОСТЬ СВОЕЙ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ, ПРОЯВЛЯТЬ К НЕЙ УСТОЙЧИВЫЙ ИНТЕРЕС.	ГРАМОТНО ВЫРАЖАТЬ МЫСЛИ И АРГУМЕНТИРОВАТЬ В ВОПРОСАХ, КАСАЮЩИХСЯ СУЩНОСТИ И СОЦИАЛЬНОЙ ЗНАЧИМОСТИ СВОЕЙ БУДУЩЕЙ ПРОФЕССИИ; ПРОЯВЛЯТЬ К НЕЙ УСТОЙЧИВЫЙ ИНТЕРЕС ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ-У1.	СУЩНОСТЬ СВОЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОБЪЕКТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ ПО ИЗБРАННОЙ ПРОФЕССИИ-З1.	АКТИВНОСТЬ, ИНИЦИАТИВНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ РЕШЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАЧ И ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ В ЦЕЛОМ-В1
ОК-2:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ СОБСТВЕННУЮ	ЭФФЕКТИВНО ОРГАНИЗОВЫВАТЬ СОБСТВЕННУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	МЕТОДЫ И СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ	-ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ВЫБОР И МЕТОДОВ И СПОСОБОВ РЕШЕНИЯ

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, ВЫБИРАТЬ ТИПОВЫЕ МЕТОДЫ И СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, ОЦЕНИВАТЬ ИХ ЭФФЕКТИВНОСТЬ И КАЧЕСТВО.	И РЕШАТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ-У2.	ЗАДАЧ; СОСТАВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, ПРИНЦИПЫ, ОБЪЕКТЫ, СУБЪЕКТЫ, ВИДЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ-З2.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ-В2; -ИСПОЛЬЗУЕТ РАЗЛИЧНЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ СОБСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ-В3.
ОК-3:ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЯ В СТАНДАРТНЫХ И НЕСТАНДАРТНЫХ СИТУАЦИЯХ И НЕСТИ ЗА НИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.	РАСПОЗНАВАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ ОПАСНОСТИ В СТАНДАРТНЫХ И НЕСТАНДАРТНЫХ СИТУАЦИЯХ-У3.	СУЩНОСТЬ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗМОЖНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ, КРИТЕРИИ ИХ ОЦЕНКИ-З3.	ПРИМЕНЯЕТ НАВЫКИ ОБНАРУЖЕНИЯ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ В СТАНДАРТНЫХ И НЕСТАНДАРТНЫХ СИТУАЦИЯХ-В4
ОК-4:ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПОИСК И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ.	ИСКАТЬ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ЭЛЕКТРОННЫЕ, ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ-У4.	МЕТОДЫ СБОРА, ХРАНЕНИЯ, ОБРАБОТКИ И ОЦЕНКИ ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ЛИЧНОСТНОГО РАЗВИТИЯ-З4.	ИСПОЛЬЗУЕТ СТАНДАРТЫ, ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ, ПОЛОЖЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПРИ РЕШЕНИИ РАСЧЕТНЫХ И СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ, ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ, ПРИ НАПИСАНИИ РЕФЕРАТОВ И ДРУГИХ ТВОРЧЕСКИХ РАБОТ-В5
ОК-5:ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.	ПРИМЕНЯТЬ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ- У5.	ЗНАЕТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕГО И УЧЕБНОГО НАЗНАЧЕНИЯ, МОДЕЛИРУЮЩИЕ СРЕДЫ, А ТАК ЖЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ-З5.	ВЛАДЕЕТ НАВЫКАМИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ–В8
ОК-6:РАБОТАТЬ В КОЛЛЕКТИВЕ И В КОМАНДЕ, ЭФФЕКТИВНО ОБЩАТЬСЯ С КОЛЛЕГАМИ, РУКОВОДСТВОМ, ПОТРЕБИТЕЛЯМИ.	-ВЫПОЛНЯТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ В КОЛЛЕКТИВЕ И В КОМАНДЕ, ЭФФЕКТИВНО ОБЩАТЬСЯ С КОЛЛЕГАМИ, РУКОВОДСТВОМ, ПОТРЕБИТЕЛЯМИ. -У6.	СРЕДСТВА УСТАНОВЛЕНИЯ КОНТАКТА В КОЛЛЕКТИВЕ И С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ, ПРИЕМЫ ЭФФЕКТИВНОГО ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ-З6.	ДЕМОНСТРИРУЕТ СПОСОБНОСТИ БЕСКОНФЛИКТНО И ЭФФЕКТИВНО ВЗАИМОДЕЙСТВОВАТЬ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ, ПРЕПОДАВАТЕЛЯМИ В ХОДЕ ОБУЧЕНИЯ; ТЕРПИМОСТЬ К ДРУГИМ МНЕНИЯМ И ПОЗИЦИЯМ; ОКАЗАНИЕ ПОМОЩИ УЧАСТНИКАМ КОМАНДЫ; НАХОЖДЕНИЕ ПРОДУКТИВНЫХ СПОСОБОВ РЕАГИРОВАНИЯ В КОНФЛИКТНЫХ СИТУАЦИЯХ; ВЫПОЛНЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ В СООТВЕТСТВИИ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ГРУППОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ – В9.
ОК-7:БРАТЬ НА СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ	НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА РАБОТУ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ (ПОДЧИНЕННЫХ), ЗА	ПРИЕМЫ РАБОТЫ В КОМАНДЕ, МЕТОДЫ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО	- КООПЕРАЦИИ С КОЛЛЕГАМИ, РАБОТЫ В КОЛЛЕКТИВЕ, В КОМАНДЕ И САМОСТОЯТЕЛЬНО - В10.

(подчиненных), за результат выполнения заданий.	результат выполнения заданий.-У7.	результата в профессиональной деятельности - З7	
ОК-8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ставить цели и выбирать пути их достижения в профессиональной деятельности; осуществлять самообразование-У8.	задачи профессионального и личностного развития; инфраструктуру, средства, методы, инновации в профессиональной дяетельности-З8.	- владеет способами планирования и организации работы, самообразования, повышения квалификации-В11; -постоянное саморазвитие, достигаемое чтением основной и дополнительной литературы, самостоятельным изучением материала по литературным источникам – В12.
ОК-9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	применять профессиональные знания в условиях частой смены технологий-У9	-наиболее эффективные способы решения различных производственных ситуаций в условиях частой смены технологий-З9	-решения значимых проблем в деятельности техника-технолога в условиях частой смены технологий-В13
ПК-1.1:Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-У10	- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд-З10; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени-З11; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы-З12; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса-З13; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса-З14; - правила охлаждения и	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд-В14

		ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПОДГОТОВЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА-З15.	
ПК-1.2: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РЫБЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	- ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ ДЛЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД-У11; - ПРОВОДИТЬ РАСЧЕТЫПОФОРМУЛАМ-У12.	- ВИДЫ РЫБ И ТРЕБОВАНИЯ К ИХ КАЧЕСТВУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД-З16; - АССОРТИМЕНТ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ГУСИНОЙ И УТИНОЙ ПЕЧЕНИ ДЛЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД-З17; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ПЕЧЕНИ-З18; - ВАРИАНТЫ ПОДБОРА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ-З19.	ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ: - РАСЧЕТАМАССАМЯСА, РЫБЫИПТИЦЫДЛЯИЗГОТОВЛЕНИЯПОЛУФАБРИКАТОВ-В15; - ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ ДЛЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД- В16.
ПК-1.3:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	- ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЁМЫПОДГОТОВКИ ПТИЦЫ, ДЛЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД-У13; - ОБЕСПЕЧИВАТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ, ЗАМОРАЖИВАНИИ, РАЗМОРАЖИВАНИИ И ХРАНЕНИИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ-У14. .	- ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ЗАКАЗА НА ПРОДУКТЫ СО СКЛАДА И ПРИЁМЫПРОДУКТОВ СО СКЛАДА И ОТ ПОСТАВЩИКОВ–З20; - ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ–З21; - ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ХРАНЕНИЯ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ В ОХЛАЖДЕННОМ И МОРОЖЕННОМ ВИДЕ–З22; -СПОСОБЫ РАСЧЁТАКОЛИЧЕСТВА НЕОБХОДИМЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МАССЫ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ–З23.	-КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОДГОТОВЛЕННОГО МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ- В17; -МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ИХ КАЧЕСТВА-В18; - МЕТОДЫ ОБРАБОТКИ И ПОДГОТОВКИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД- В19.
ПК-2.1:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИ ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК-У15; - ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И	- ВАРИАНТЫ СОЧЕТАЕМОСТИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД;	- РАЗРАБОТКИ АССОРТИМЕНТА КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК – В20.

	ПРИЁМЫПОДГОТОВКИ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК -У16	- ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ, ЛЕГКИХ И СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК-З24	
ПК-2.2:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ.	ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-У17.	- ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ-З25; -ВАРИАНТЫ СОЧЕТАЕМОСТИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ-З26; - ТЕМПЕРАТУРНЫЕ И САНИТАРНЫЕ РЕЖИМЫ-З27.	РАСЧЕТА МАССЫСЫРЬЯИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ–В21.
ПК-2.3:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ.	- ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ; - ПРОВОДИТЬ РАСЧЁТЫПОФОРМУЛАМ-У18.	- ВАРИАНТЫ СОЧЕТАЕМОСТИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ - ТЕМПЕРАТУРНЫЕ И САНИТАРНЫЕ РЕЖИМЫ; - ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ-З28.	- ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И СОУСОВ; ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК, БЛЮД И СОУСОВ–В22.
ПК-3.1:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ.	- ПРОВОДИТЬ РАСЧЁТЫПОФОРМУЛАМ-У19; - БЕЗОПАСНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ИНВЕНТАРЁМИТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ СУПОВ-У20; - ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЁМЫПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ СУПОВ-У21; - ВЫБИРАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИ ПОДАЧЕ И ХРАНЕНИИ СЛОЖНЫХ СУПОВ-У22.	- ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЯ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ С ДРУГИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАРМОНИЧНЫХ БЛЮД - З29; - ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ –З30; - ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ (ПЮРЕОБРАЗНЫХ, ПРОЗРАЧНЫХ, НАЦИОНАЛЬНЫХ)– З31; - ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ, ОФОРМЛЕНИЯ И СПОСОБЫ ПОДАЧИ СЛОЖНЫХ СУПОВ- З32	- ПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ СУПОВ, ПРИМЕНЯЯ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ-В23.
ПК-3.2:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ.	- БЕЗОПАСНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ИНВЕНТАРЁМИТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ -У23;	- АССОРТИМЕНТ ВКУСОВЫХ ДОБАВОК К СЛОЖНЫМ ГОРЯЧИМ СОУСАМ И ВАРИАНТЫ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ- З33; - ПРАВИЛА ВЫБОРА ВИНА И ДРУГИХ	- ПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ, ПРИМЕНЯЯ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ-В24; - СЕРВИРОВКА И

	- ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЁМЫПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ -У24; - ВЫБИРАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИ ПОДАЧЕ И ХРАНЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ - У25.	АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ- З34; - ПРАВИЛА СОУСНОЙ КОМПОЗИЦИИ ГОРЯЧИХ СОУСОВ, ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТАРЕЛКИ И БЛЮД С ГОРЯЧИМИ СОУСАМ- З35; - ТЕМПЕРАТУРУ ПОДАЧИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ, БЛЮД ИЗ СЫРА, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ- З36; -ПРАВИЛА ОХЛАЖДЕНИЯ, ЗАМОРАЖИВАНИЯ И РАЗМОРАЖИВАНИЯ ЗАГОТОВОК ДЛЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ И ОТДЕЛЬНЫХ ГОТОВЫХ ГОРЯЧИХ СЛОЖНЫХ СОУСОВ- З37; - РИСКИ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ- З38; - МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ ПРОДУКЦИИ- З39.	ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ; -КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ СОУСОВ- В25.
ПК-3.3: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА.	- ПРОВОДИТЬ РАСЧЁТЫПОФОРМУЛАМ-У26; - БЕЗОПАСНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ИНВЕНТАРЁМИТЕХНОЛОГИЧЕСКИМОБОРУДОВАНИЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-У27; - ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЁМЫПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-У28; - ВЫБИРАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИ ПОДАЧЕ И ХРАНЕНИИ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-У29.	- ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВЛЕННЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ СУПОВ, БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА- З40; - ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЯ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРОВ С ДРУГИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАРМОНИЧНЫХ БЛЮД- З41; - ВАРИАНТЫ ПОДБОРА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	-ПРИГОТОВЛЕНИЯСЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА, ПРИМЕНЯЯ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ-В26; - СЕРВИРОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-В27; -КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВЫХСЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-В28.

		ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ-342; - ГАРНИРЫ, ЗАПРАВКИ, СОУСЫ ДЛЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА- 343; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ И КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-344; - ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ПОДАЧИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ СУПОВ, БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-345; - МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-346.	
ПК-3.4: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ.	- ПРОВОДИТЬ РАСЧЁТЫПОФОРМУЛАМ-У29; - БЕЗОПАСНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ИНВЕНТАРЁМИТЕХНОЛОГИЧЕСКИМОБОРУДОВАНИЕМПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-У30; - ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЁМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-У31; - ВЫБИРАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ПРИ ПОДАЧЕ И ХРАНЕНИИ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-У32.	- ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЯ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ С ДРУГИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАРМОНИЧНЫХ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-347; - ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-348; - ГАРНИРЫ, ЗАПРАВКИ, СОУСЫ ДЛЯ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-349; -	- ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИМЕНЯЯ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ-В29; - СЕРВИРОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-В30; -КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-В31.

		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ И КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-350; - ТЕХНИКУ НАРЕЗКИ НА ПОРЦИИ ГОТОВОЙ РЫБЫ, ПТИЦЫ И МЯСА В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ-351; - ПРАВИЛА ПОРЦИОНИРОВАНИЯ ПТИЦЫ, ПРИГОТОВЛЕННОЙ ЦЕЛОЙ ТУШКОЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА (МАССЫ), РЫБНЫХ И МЯСНЫХ БЛЮД-352; - ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ, ОФОРМЛЕНИЯ И СПОСОБЫ ПОДАЧИ СЛОЖНЫХ СУПОВ, БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ, ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА-353; - ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ПОДАЧИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ СУПОВ, БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ И СЫРА, РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ-354; - РИСКИ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-355; - МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ, ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ (ДОМАШНЕЙ) ПТИЦЫ-356.	
ПК-4.1: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ	- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИ ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ	- ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ	- ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА.	СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА-У33; - ПРИНИМАТЬ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ПРОЦЕССАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА, СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ, МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-У34.	СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З57; - ЭТАПЫ И СТАДИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З58; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТЕСТА, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ-З59; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА-З60.	СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА, СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ, МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-В32.
ПК-4.2: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ	- ПРИНИМАТЬ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ПРОЦЕССАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-У35; - ВЫБИРАТЬ ВИД ТЕСТА - ОПРЕДЕЛЯТЬ РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ И ХРАНЕНИЯ, ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ-У36.	- ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З61; - ЭТАПЫ И СТАДИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З62; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ-З63; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНЫХ ТОРТОВ-З64.	- ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ-В33.
ПК-4.3: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.	- ПРИНИМАТЬ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ПРОЦЕССАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-У37; - ОПРЕДЕЛЯТЬ РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ И	- ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З65; - ЭТАПЫ И СТАДИИ	- ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-В34.

	ХРАНЕНИЯ, ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ РАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ-У38; - ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРАВОЧНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ-У39.	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З66; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТЕСТА, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ-З67; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-З68.	
ПК-4.4: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИХ В ОФОРМЛЕНИИ	-ВЫБИРАТЬ ВИД ТЕСТА И СПОСОБЫ ФОРМОВКИ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-У40; -ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВРАЗЛИЧНЫМИ МЕТОДАМИ-У41; -ВЫБИРАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-У42; - ВЫБИРАТЬ ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ-У43.	-АССОРТИМЕНТСЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-З69; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТЕСТА, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ-З70; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-З71; - ТЕХНИКУ И ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ-З72.	ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ -В35.
ПК-5.1: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ.	- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИ ОЦЕНИВАТЬ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-У44; - ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-У45; -ПРОВОДИТЬ РАСЧЕТЫ ПО ФОРМУЛАМ-У46.	-АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-З73; - ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-З74; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ И КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-З75; - ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ И ЕГО БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-З76; - МЕТОДЫ	- РАСЧЕТА МАССЫ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-В36.

		ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ-З77.	
ПК-5.2:ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.	- ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИ ОЦЕНИВАТЬ КАЧЕСТВО СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-У47; - ИСПОЛЬЗОВАТЬ РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-У48; -ПРОВОДИТЬ РАСЧЕТЫ ПО ФОРМУЛАМ-У50.	-АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ И ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-З78; - ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ И КАЧЕСТВА СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-З79; - ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ И ЕГО БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-З80; - МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-З81.	- ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ВИДОВ ТЕСТА ДЛЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ-В37.
ПК-6.1: УЧАСТВОВАТЬ В ПЛАНИРОВАНИИ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА	- РАССЧИТЫВАТЬ ВЫХОД ПРОДУКЦИИ В АССОРТИМЕНТЕ-У51; - ВЕСТИ ТАБЕЛЬ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ РАБОТНИКОВ-У52.	- ПРИНЦИПЫ И ВИДЫ ПЛАНИРОВАНИЯ РАБОТЫ БРИГАДЫ (КОМАНДЫ)-З82; - ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ИСПОЛНИТЕЛЕЙ-З83; ПРАВИЛА И ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ДОЛЖНОСТНЫХ ОБЯЗАННОСТЕЙ, ГРАФИКОВ РАБОТЫ И ТАБЕЛЯ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ-З84.	- ПЛАНИРОВАНИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (БРИГАДЫ)-В38.
ПК-6.2: ПЛАНИРОВАТЬ ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ	- РАССЧИТЫВАТЬ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ-У53; - РАЗРАБАТЫВАТЬ ОЦЕНОЧНЫЕ ЗАДАНИЯ И НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ-У54.	-СПОСОБЫ И ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ ЧЛЕНАМИ БРИГАДЫ/КОМАНДЫ-З85.	ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (БРИГАДЫ)-В39.
ПК-6.3: ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОТУ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА.	- ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОЧИЕ МЕСТА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ-У55; - ОРГАНИЗОВЫВАТЬ РАБОТУ КОЛЛЕКТИВА ИСПОЛНИТЕЛЕЙ-У56.	- НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ЛИЧНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРИГАДИРА-З86.	- ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ-В40.

ПК-6.4: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У57; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У58.	- дисциплинарные процедуры в организации производства-З87; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-З88; - методику расчета выхода продукции-З89; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-З90; - методики расчета экономических показателей-З91.	- контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями-В41.
ПК-6.5: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У59; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У60.	- дисциплинарные процедуры в организации-З92; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-З93; - методику расчета выхода продукции-З94; - структуру издержек производства и пути снижения затрат-З95; - методики расчета экономических показателей-З96.	- ведения утвержденной учетно-отчетной документации-В42.

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

КОД	

КОМПЕТЕНЦИИ	Тема 1. Теоретические принципы производства продукции общественного питания. Технологическая схема производства и ассортимент продукции	Тема 2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	Тема 3. Способы тепловой обработки продуктов	Тема 4. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение белков. Изенение жиров. Изменение углеводов	Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	Тема 6. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов Первичная обработка и производство полуфабрикатов из овощей и грибов	Тема 7. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование	Тема 8. Схема первичной обработки птицы, дичи и кролика Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование	Тема 9. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика сырья.
ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-2	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-3	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-4	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-5	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-6	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-7	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-8	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-9	+	+	+	+	+	+	+		
ПК 2.1.	+	+				+			
ПК 2.2.	+	+	+			+			
ПК 2.3.	+	+				+			
ПК 3.1.	+	+	+	+	+				
ПК 3.2.	+	+	+	+	+			+	+
ПК 3.3.	+	+		+	+			+	+
ПК 3.4.	+	+							
ПК 5.1.							+		
ПК 5.2.							+		

КОД	

КОМПЕТЕНЦИИ	Тема 10. Производство готовой продукции. Оформление	Тема 11. Классификация соусов Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными	Тема 12. Супы, значение супов в питании	Тема 13. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	Тема 14. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Тема 15 Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов	Тема 16. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Сроки хранения.	Тема 17. Значение в питании рыбных блюд. Классификация блюд из рыбы и морепродуктов	Тема 18. Блюда из яиц и творога Блюда из яиц. Значение в питании блюд из яиц Блюда из творога. Значение в питании блюд из творога.	Тема 19. Производств сладких блюд. Значение сладких блюд в питании	Тема 20. Производство мучных изделий
ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-2	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-3	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-4	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-5	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-6	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-7	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-8	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ОК-9	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 2.1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 2.2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 2.3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 3.1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 3.2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 3.3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 3.4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 5.1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
ПК 5.2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Тенология продукции общественного питания» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается на 2 курсе (2,3 семестр).

Материал курса следует связывать с дисциплинами «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»,«Метрология и стандартизация», «Организация производства» и др.

Промежуточный аттестация обучающихся по дисциплине проводится в период семестровых аттестаций в форме экзамена в 3 семестре.

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем дисциплины составляет **204** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***136 часа***, в том числе:
лекции - ***68 часа;***
практические занятия – ***68 часа;***
консультация – ***1 часа***
экзамен- ***4 часов***.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***68 ч.***

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	*Тема дисциплины*	*Всего академических часов*	*в том числе:*					*Самостоятельная работа*	*Количество часов в интерактивной форме*	*Форма текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации*
			лекции	*Семинар*	*Практические занятия*	*Лабораторные занятия*	*Иные аналогичные занятия*			
	3 семестр									
1.	Тема 1. Теоретические принципы производства продукции общественного питания. Технологическая схема производства и ассортимент продукции	6	2		2			2		-выполнение тестовых заданий – 2 -ответ на контрольные вопросы по теме -выполнение контрольных работ
2.	Тема 2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	6	2		2			2		-выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
3.	Тема 3. Способы тепловой обработки продуктов	12	4		4			4		- выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
4.	Тема 4. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение	18	6		6			6		-выполнение тестовых заданий -выполнение письменных заданий по

	белков. Изенение жиров. Изменение углеводов									вариантам
5.	Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 6. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов Первичная обработка и производство полуфабрикатов из овощей и грибов	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 7. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 8. Схема первичной обработки птицы, дичи и кролика Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 9. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика сырья.	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Итого за 3 семестр	**96**	**32**		**32**			**32**		
	Тема 10. Производство готовой	6	2		2			2		выполнение тестовых

	продукции. Оформление блюд и отпуск их потребителям Процесс образования бульонов и их состав									заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 11. Классификация соусов Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 12. Супы, значение супов в питании	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 13. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 14. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 15 Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов	18	6		6			6		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 16. Блюда из сельскохозяйственной птицы,	18	6		6			6		выполнение тестовых заданий

	пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Сроки хранения.									-решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 17. Значение в питании рыбных блюд. Классификация блюд из рыбы и морепродуктов	18	6		6			6		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 18. Блюда из яиц и творога Блюда из яиц. Значение в питании блюд из яиц Блюда из творога. Значение в питании блюд из творога.	12	4		4			4		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 19. Производств сладких блюд. Значение сладких блюд в питании	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	Тема 20. Производство мучных изделий	6	2		2			2		выполнение тестовых заданий -решение ситуационных задач -ответ на контрольные вопросы по теме
	За 4 семестр	**108**	**36**		**36**			**36**		
Итого:		**204**	**68**		**68**			**68**		**Экзамен**

Раздел 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	*автор*	*Название учебно-методической литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине*	*Выходные данные*
1	Амирханова Асият Макашариповна	Технология продукции общественного питания	http://www.dgunh.ru/

Раздел 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ
I. Основная учебная литература				
1.	Богачева А.А., Пичугина О.В., Кучеренко А.А., Алхасова Д.Р	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): учебник	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018 - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN: 978-5-222-30097-8; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486043	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)
2.	Ратушный А.С. http://www.knigafund.ru/	Технология продукции общественного питания: учебник	Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°» • 2016 год • 336 страниц	15000 в соответствии с договором № 128- 05/17 об оказании информационных услуг от 26 мая 2017г
3.	Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф. http://www.knigafund.ru/	Технология кулинарной продукции за рубежом: учебникВасюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф. http://www.knigafund.ru/	Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°» • 2017 год • 368 страниц	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г

II. Дополнительная литература				
а) Дополнительная учебная литература				
1.	Пичугина О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н.	Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2018 - (Учебные издания для бакалавров).- Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-28642-5. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=486055	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)
2.	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А.. http://www.knigafund.ru/ Технология продукции общественного питания: учебник	Технология продукции общественного питания: учебник	Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°» • 2015 год • 496 страниц	15000 в соответствии с договором № 12805/17 об оказании информационных услуг от 26 мая 2017г
3.	Васюкова А. Т. www.knigafund.ru	Справочник повара: учебное пособие	Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°» • 2016 год • 496 страниц	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг № 57
4.	Постников С. И. http://www.knigafund.ru/	Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие	СКФУ • 2016 год • 106 страниц	15000 в соответствии с договором об оказании информационных услуг услуг № 57-09/17 от 18 сентября 2017г
5.	http://www.knigafund.ru/	Кулинарная энциклопедия. Т. 1. А (А ля карт – Аэрофритюрница)	Комсомольская правда • 2015 год • 162 страницы	15000 в соответствии с договором № 12805/17 об оказании информационных услуг от 26 мая 2017г
6.	Апет Т. К. http://www.knigafund.ru/ РИПО • 2016 год • 351 страница 15000 в соответствии с договором № 128	Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие	РИПО • 2016 год • 351 страница	15000 в соответствии с договором № 128 05/17 об оказании информационных услуг от 26 мая 2017г
б) Официальные издания				
1.	Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009.- 47 с			
2.	Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями., внесенными Федеральными законами от			

	12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3.	Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 № 178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
4.	Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 11 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5.	ГОСТ Р 50647–94. Общественное питание. Термины и определения. М.: Госстандарт России, 1994
6.	ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.
7.	ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с
8.	ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
9.	ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ.1997-01-01. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 10с
10	ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу: [утв. постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 г. № 198, введ. 01.07.1995]. - ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с ФЗ О техническом регулировании). – М.: Книга сервис, 2006. – 84 с.
в) Материалы периодических изданий	
1.	Научно-практический журнал «Пищевая промышленность»
2.	Научно-практический журнал «Товаровед продо-вольственных товаров»
3.	Научно-практический журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
	Материалы аналитических Интернет-сайтов
1.	http://alletks.ru/etks40/page19.html - сайт для всех профессий.
2.	http://www.akademkniga.ru- Издательство «Академкнига/Учебник»
3.	http://www.food-industru.ru – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок
4.	http://www.food-industru.ru – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок
5.	www.millionmenu.ru - информация о новых ресторанных блюдах
6.	www.gastronom.ru - информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

Раздел 7. Перечень ресурсов информационно-елекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Для освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

1. http://alletks.ru/etks40/page19.html - сайт для всех профессий.
2. http://www.akademkniga.ru- Издательство «Академкнига/Учебник».
3. http://www.food-industru.ru – процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок.
4. http://www. one-umnik.ru – технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы

5. www.restaurator.ru - новости ресторанно-гостиничного бизнеса 6. www.millionmenu.ru - информация о новых ресторанных блюдах
7. www.rata-news.ru - новости индустрии гостеприимства
8. www.gastronom.ru - информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.

Раздел 8. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Методика изучения дисциплины в общем виде исходит из следующих задач:

-разрабатывать и обосновать технологические процессы для предприятий торговли и общественного питания;

-осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения обоснований технологических процессов;

-проводить оценку эффективности использования технологического оборудования предприятий торговли и общественного питания, анализировать подученные результаты;

-разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части рабочей программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических заданий, позволяющих обучающимся приобрести умения оценки стоимости бренда, планирования коммуникационных кампаний.

На практических занятиях обучающиеся решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с типовыми договорами на проведение мероприятий по продвижению бренда, со стандартами и другими раздаточным материалом. В соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля и коллоквиума по темам. Практические занятия имеют своей целью: закрепить знания, полученные во время лекций и самостоятельной работы с учебной литературой; расширить и углубить представления обучающихся по основам технологии продукции, приготовления различных блюд; сформировать и развить практические навыки и умения, необходимые для будущей профессиональной деятельности; осуществить контроль за качеством усвоения обучающимися учебной программы. При подготовке к практическому занятию следует изучить содержание вопросов, список рекомендованной литературы и дополнительные задания, которые могут быть даны преподавателем. Затем в библиотеке необходимо подобрать рекомендованные учебные пособия и ознакомиться с решением задания практического занятия.

Для решения некоторых

задач следует подобрать дополнительные литературные источники. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и Интернет ресурсах.

Подготовка к докладу на актуальные темы требует консультации у преподавателя по содержанию и списку литературы, составлению плана.

Условно самостоятельную работу обучающихся можно разделить на обязательную и контролируемую.

Обязательная самостоятельная работа обеспечивают подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных практических и лабраторных заданий, тестовых заданий и других форм текущего контроля. Выполненные работы формируют портфолио обучающегося.

Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. В ходе выполнения заданий обучающийся должны быть решены следующие задачи:

- углублённое знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал, использовать результаты анализа для подведения обоснованных выводов и принятия управленческих решений.

Прежде чем приступить к выполнению самостоятельной работы, обучающийся должен ознакомиться с содержанием рабочей программы. Это необходимо для того, чтобы осмыслить суть предлагаемых работ и круг вопросов, которые предстоит освоить, а также определить место и значимость самостоятельных заданий в общей структуре программы курса.

Выполненные задания по самостля тальной работе проверяются преподавателем и оцениваются в баллах. Задания для самостоятельной работы выполняются обучающийся в письменном виде на стандартных листах формата А4.

Формы самостоятельной работы:

1. Подготовка к практическому занятию по проблемным вопросам, подготовка докладов, конспекта учебника; подготовка обучающихся к контрольному тестированию или к опросу.
2. Подготовка эссе и рефератов.
3. Решение ситуационных задач, выполнение практических и лабораторных заданий.
4. Подготовка к деловой игре.

Планы занятий семинарского типа, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях и в рабочей программе по данной дисциплине.

Подготовка к занятию семинарского типа включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку обучающегося к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы обучающийся должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.В начале занятия обучающийся под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы обучающихся. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у обучающегося, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе. Важно развивать у обучающихся умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Ввиду трудоемкости подготовки к занятию семинарского типа преподавателю следует предложить обучающимся алгоритм действий,

рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На практическом занятии каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом обучающийся может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях обучающихся, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты обучающихся и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Доклад – устное выступление обучающегося на семинарском занятии по предложенной тематике на основе изучения дополнительной литературы.

Подготовка доклада включает в себя следующие этапы: подготовка списка литературы (если несколько источников), изучение источников (монографии, статьи, материалы круглых столов и др.), выписки из содержания работ (конспект). Полезно составлять письменный план доклада, позволяющий сохранить логику, последовательность в выступлении. При подготовке доклада следует подумать о возможных вопросах со стороны слушателей и быть готовым на них ответить.Доклад – устное выступление, поэтому не допустимо заменять его чтением текста. Можно пользоваться составленным планом, сделанными выписками (цитатами) в том случае, если требуется точная мысль автора или воспроизведения в памяти рассуждения автора.Для доклада предоставляется время, обычно 10-15 минут. Иногда больше, иногда меньше, это зависит от темы и заинтересованности слушателей. В некоторых случаях (например, дискуссионный вопрос) планируется содокладчик. В конце доклада рекомендуется сделать краткие выводы, которые могли бы быть записаны всей группой.

Докладчик оценивается преподавателем по тому, как донесен до слушателей материал, объяснены сложные положения, каковы ответы на вопросы. Неподготовленный доклад оценивается как неподготовленность к семинару.

Реферат – письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая обучающимся в течение длительного срока (от одной недели до

месяца). Реферат (от лат. referrer — докладывать, сообщать) – краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Реферат отвечает на вопрос – что содержится в данной публикации (публикациях). Однако реферат – не механический пересказ работы, а изложение ее существа.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от обучающегося требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам обучающийся, в последнем случае она должна быть согласованна с преподавателем.реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания.Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата: информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

1. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы. Во введении излагается актуальности исследования, цель и задачи.
2. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифровой материал, таблица – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
3. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
4. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.
6. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Этапы работы над рефератом:

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;
2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;
3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы.

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос.

Поиск источников.

Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача обучающегося – найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему.Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Работа с источниками.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать

проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого обучающийся знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Создание конспектов для написания реферата.

Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы).

По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность – смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты-констатации и тексты-рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану – мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы – от реферата до докторской диссертации – строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

Введение – начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, – т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата.

Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются

основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение.

Заключение – последняя часть научного текста. В ней в краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм слева, 15 мм справа, 20 мм сверху и 25 мм снизу, рекомендуется шрифт Times New Roman 14, интервал – 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

При написании и оформлении реферата следует избегать типичных ошибок, например, таких:

- поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,
- в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы,
- дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

Защита реферата осуществляется на занятии с подготовкой цифровой презентации.

Целью *лабораторных занятий* является практическое ознакомление обучающихся с теоретическими положениями дисциплины, с признаками и методами кодирования товаров, с методиками расчета товарных потерь, с показателями ассортимента товаров и методикой их расчета, упаковкой и маркировкой товаров и методами определения их соответствия с товарно-сопроводительными документами. В каждом лабораторном задании кратко изложена теоретическая часть, и даны подробные методические указания

студентам по его выполнению, а также предложены задания для самостоятельной работы.

Каждое лабораторное занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его целей, подготовительную работу к нему, средства обучения, а также задания и заключение. Благодаря такой структуре занятий обучающийся получает возможность овладеть дополнительными умениями оформлять результаты исследований, составлять таблицы, анализировать и обобщать их, делать заключения, что служит подготовительным этапом для выполнения более сложных исследовательский работ (курсовых, ВКР).

При выполнении лабораторных работ основным методом обучения является самостоятельная работы студента с индивидуализацией заданий под управлением преподавателя.

Отчет о лабораторной работе студенты оформляют в журнале лабораторных работ в последовательности, аналогичной изложению материала в методических указаниях (тема, цель, конспект теоретической части, задание, результаты выполнения заданий и т.д.). Отчеты проверяет и подписывает преподаватель.

Студенты, выполнившие лабораторные работы и защитившие отчеты по всем темам, согласно программе обучения, получают допуск к экзамену по дисциплине. Оценка преподавателя выполненной студентом работы осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий, устному сообщению и оформлению работы.

Раздел 9. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

Перечень информационных технологий, используемых при изучении дисциплины:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов, компьютерный лабораторный практикум и т.д.);

-Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные,тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайнэнциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов

- Использование глобальной сети «Интернет» как предмет экономического анализа конкретного объекта; профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайнэнциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы). университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Для обеспечения учебного процесса университет заключил договор с компанией Microsoft по программе «Microsoft Developer Network Academic Alliance» с целью

закупки лицензионного программного обеспечения для обеспечения учебного процесса и управления ВУЗом в целом. В рамках данной программы вузу разрешено для скачивания и использования в учебном процессе более 100 наименований программных продуктов, среди которых, в частности: - Microsoft Windows XP Professional SP3 Professional Russian Edition; - Windows Server 2008; - Visual Studio 2008 Team Suite; - Visual Studio 2008 Team Foundation Server; - SQL Server 2005; - Office Project Professional 2007. В рамках изучения пакета прикладных программ «1С: Предприятие» особое внимание уделяется блоку «Торговля и склад», позволяющему оптимизировать процесс учета товарно-материальных ценностей. Особое место занимает освоение методов и приемов осуществления коммерческой и предпринимательской деятельности с использованием глобальной сети Интернет и связанных с ней телекоммуникационных сетей. Значительное внимание уделяется правовому нормированию и регулированию коммерческих сделок в сети Интернет. Обучающиеся получают практические навыки использования электронных платежных систем (WebmoneyTransfer, Яndex. Деньги), с помощью сети Интернет изучают правовое нормирование и регулирование коммерческих сделок. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электроннобиблиотечным системам, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик, сформированным на основании прямых договорных отношений с правообладателями. Для реализации этих требований библиотекой университета существенно увеличен перечень подписных полнотекстовых информационных ресурсов в 15 соответствии с тематикой образовательных программ. Сегодня обучающиеся ДГУНХ используют в учебном процессе следующие ЭБС: -http://knigafund.ru/ Электронная библиотека «Книгафонд» Библиотека содержит полные тексты статей учебную, учебнометодическую и научную литературу по маркетингу, коммерции, менеджменту, финансам, управлению персоналом и др. Материал собран в тематические коллекции. Очень удобный поисковый интерфейс. Доступ осуществляется по IP адресам университета. http://biblioclub.ru/ «Университетская библиотека онлайн». База данных открывает доступ к полным текстам 68 центральных ежедневных и еженедельных изданий. Электронная полнотекстовая библиотека диссертаций и авторефератов по всем областям знаний, содержащая более 400000 документов. Ресурс особенно актуален для дипломников, аспирантов и докторантов университета. Доступ организован с компьютеров читального зала библиотеки. Есть сервисная возможность копирования и цитирования источников

Для изучения дисциплины используется *лицензионное программное обеспечение*, перечень которого включает:

1. Windows 10

Договор-оферта №Tr000120924 от 10 ноября 2016 г. ООО «СофтЛайн Тренд»)

2. Microsoft Office Professional

Сублицензионный договор 18-11-04788 на поставку программного обеспечения для компьютеров с 19.11.2018 г. с ООО «Фирма АС»

3. Kaspersky Endpoit Security
Договор поставки №25 от 16 марта 2018 года с «Софтсервис-КМВ»
4. Adobe Acrobat Reader
Бесплатное проприетарное ПО, https://acrobat.adobe.com/ru/ru/
acrobat/pdfreader/volume-distribution.html
5. WinDjView
Свободное ПО (лицензия GNU GPL),
https://windjview.sourceforge.io
6. Google Chrome
Свободное ПО, https://google.com/chrome/browser/
7. Яндекс Браузер, Бесплатное ПО
https://browser.yandex.ru/

Перечень профессиональных баз данных и информационно - справочных систем по дисциплине включает:

- ✓ База данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: http://www.minprom.gov.ru
- ✓ База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: http://www.tpprf.ru
- ✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). - Режим доступа: www.zakupki.gov.ru
- ✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: http://www.fips.ru/rospatent/index.htm

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом *к электронно-библиотечной системе* «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)

10.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

ДГУНХ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся по дисциплине. Материально-техническая база ДГУНХ и, в частности,Бизнес-колледжа отвечает всем условиям ведения образовательной деятельности по специальности Технология продукции общественного питания СПО и соответствует требованиям ФГОС 3+.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам и базам данных по содержанию дисциплины; методическими пособиями и рекомендациями по дисциплине и по всем видам занятий, а также наглядными пособиями, аудио-, видео- и мультимедийными материалами.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» обеспечена всеми учебно-методическими материалами, которые представлены в открытом доступе на официальном сайте ДГУНХ. Для преподавания дисциплины используются следующие специализированные помещения - учебные аудитории:

I. Для проведения лекций и практических занятий – аудитория № 1.6, находящаяся на 3 этаже в учебном корпусе № 3 (367008, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. А. Акушинского, 20). Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан, серия 05АА № 426071, кадастровый номер 05-05-01/001/2009-258, дата выдачи 07.07.2011г., оперативное управление, бессрочно, помещение № 6 в поэтажном плане технического паспорта корпуса.

II. ***Для проведения лабораторных занятий*** – лаборатория технологии продукции общественного питания , аудитория № 1.3, находящаяся на 1 этаже в учебном корпусе № 2 (367008, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. А. Акушинского, 20). Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан, серия 05-АА, №426125, дата выдачи: 03.08.2011г., кадастровый номер: 05-05-01/001/2009-265, бессрочно, помещение № 4 в поэтажном плане технического паспорта корпуса.

Лаборатория оснащена следующим набором оборудования :

1. Весы торговые электронные ВСП-30/5-3Тп – 1 шт.
2. Весы лабораторные электронные серии ВСЛ – 1 шт.
3. Сушильный шкаф (18л, 50-250°С) ШСЛ-18/250 – 1 шт.
4. Анализатор молока (Клевер 2) – 1 шт.
5. Бинокулярный микроскоп – 2 шт.
6. Лупы асферические ЛПИ-463-3,5х и ЛПИ-464-7х
7. Фотометр малогабаритный КФК-5М – 1 шт.
8. Колбы конические мерные (100-250 мл); по 2-3 пипетки, мерные цилиндры (25; 50 мл).
9. Набор ареометров АОН-1 – 1 шт.
10. Литровая пурка – 1 шт.
11. Набор дегустационной посуды – 1 комплект.
12. Набор ножей, разделочных досок – 1 комплект.
13. Муляжи продаваемой продукции – по 1 шт.
14. Пенетрометр (для определения плотности жидких продуктов)- 1 шт.
15. Нитратомер – 1 шт.
16. Холодильник бытовой (LG GC-051SS) – 1 шт.
17. Печь электрическая (настольная, двухкамфорная) – 1 шт.
18. Мензурки, чашки, фильтровальная бумага.
19. рНметр – 1 шт.
20. Люминоскоп - 1 шт.

Лаборатория товароведения оснащена следующим набором учебно-наглядных пособий, обеспечивающим тематические иллюстрации :

1. комплект наглядных банеров в количестве 20 штук;
2. комплект иллюстративных материалов по дисциплине.

Лаборатория укомплектована следующей специализированной мебелью :

1.Столы в количестве 4 шт.;
2.Стулья в количестве 5 шт.

III.Для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – аудитория № 1.6, находящаяся на 1 этаже в учебном корпусе № 2 (367008, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. А. Акушинского, 20). Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан, серия 05-АА, №426125, дата выдачи: 03.08.2011г., кадастровый номер: 05-05-01/001/2009-265, бессрочно, помещение № 13 в поэтажном плане технического паспорта корпуса.

Аудитория № 1.6 оснащена следующими техническими средствами обучения и набором демонстрационного оборудования :

1.Персональный компьютер, с доступом к сети Интернет и корпоративной сети вуза и к электронным библиотечным системам: «Книгафонд» (www.knigafund.ru), «Университетская библиотека онлайн» (www.biblioclub.ru), со следующей комплектацией и программным обеспечением: Pentium(R) Dual-CoreCPUE6600 @ 3.06GHzDDR2, 2 GBytes, P5KPL-AMEPU, Intel(R) G33/G31 Express Chipset Family Memorysize 256 МБ, HitachiHDS721032CLA362 320 GB Монитор LG-FLATRONL1753S,;

2. Проектор EpsonEB-S62.

Аудитория № 2.6 укомплектована следующей специализированной мебелью:

1.Столы в количестве 36 шт.;
2.Стулья в количестве 66 шт.

IV. Для самостоятельной работы - компьютерный класс № 2.2 с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно —образовательную среду организации, находящийся на 2 этаже в учебном корпусе № 2 (367008, Россия, Республика Дагестан, г. Махачкала, ул. Д. Атаева,5). Свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Республике Дагестан, серия 05-АА, №426068, кадастровый номер: 05-05-01/001/2009-259, дата выдачи 07.07.2011 г., бессрочно, помещение № 17 в поэтажном плане технического паспорта корпуса.

Компьютерный класс № 2.2 на 20 рабочих мест оснащен следующими техническими средствами

1.Цифровой проектор Aser X112 DLP, аудиосистема,

2.Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Книгафонд», ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Intel celeron G530, AsusP8H61-M LX, ОЗУDDR3-1333 Kingmax, 2Gb, видеокарта встроенная, HDD SeagateBarracuda, 500 Gb, монитор LG FlatronE2041, привод NEC Optiarc AD-7280S, клавиатура OKLICK 110M, лазерная мышь OKLICK (20 шт.)

2.Программное обеспечение для персонального компьютера:

- операционная система Windows XP;
- комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office;
- программы утилиты (антивирусная программа, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.);
- программа для распознавания текста Fine Read;
- программа для работы с видеопроектором;
- программа выхода в сеть Интернет Opera, Mozila Firefox (через переносной модем).

Компьютерный класс № 2.2 укомплектован следующей специализированной мебелью:

1.Столы в количестве 38 шт.;

2.Компьютерные столы 20 шт;

2.Стулья в количестве 11 шт.

11.Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекции проводятся с использованием ПК и проектора, проводится групповое обсуждение под руководством преподавателя проблем предметной области, также используются материалы печатные и в электронной форме; аудио-, видео- лекции в электронной форме, электронные конференции, мастер-классы специалистов отрасли.

Практические занятия являются одними из основных видов учебных занятий и предназначены для углубления знаний, полученных при изучении лекционного материала, формирования умений и навыков.

Лекции составляют основу теоретического обучения и дают систематизированные основы знаний по дисциплине, раскрывают состояние и перспективы развития соответствующей области науки, концентрируют внимание обучающихся на наиболее проблемных вопросах темы, стимулируют

познавательную деятельность обучающихся и способствуют развитию их творческого мышления.

Главная задача лекционного курса – сформировать у обучающихся системное представление об изучаемом предмете, обеспечить усвоение будущими специалистами основополагающего учебного материала, принципов и закономерностей развития соответствующей научно-практической области, а также методов применения полученных знаний, умений и навыков.

Основные функции лекций:

- познавательно-обучающая;
- развивающая;
- ориентирующе-направляющая;
- активизирующая;
- воспитательная;
- организующая;
- информационная.

Выполнение практических заданий служит важным связующим звеном между теоретическим освоением данной дисциплины и применением ее положений на практике. Они способствуют развитию самостоятельности обучающихся, более активному освоению учебного материала, являются важной предпосылкой формирования профессиональных качеств будущих специалистов.

Проведение практических занятий не сводится только к органическому дополнению лекционных курсов и самостоятельной работы обучающихся. Их вместе с тем следует рассматривать как важное средство проверки усвоения обучающимися тех или иных положений, даваемых на лекции, а также рекомендуемой для изучения литературы; как форма текущего контроля за отношением обучающихся к учебе, за уровнем их знаний, а следовательно, и как один из важных каналов для своевременного подтягивания отстающих обучающихся.Задачи практических занятий: закрепление и углубление знаний, полученных на лекциях и приобретенных в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, формирование у обучающихся умений и навыков работы с исходными данными, научной литературой и специальными документами. Практическому занятию должно предшествовать ознакомление с лекцией на соответствующую тему и литературой, указанной в плане этих занятий.

При реализации дисциплины «Теоретические основы товароведения» применяются следующие образовательные технологии:

Выездные школы – это интенсивные формы коллективного обучения в режиме «погружения» в профессиональную среду. Обучающиеся получают возможность упорядочить знания, развить практические навыки групповой работы, обменяться опытом и установить деловые связи.

Деловая игра – метод имитации (подражания, изображения) принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей в диалоговом режиме. Деловые игры применяются в качестве средства активного обучения

экономике, бизнесу, познания норм поведения, освоения принятии решения (см. ниже).

Доклад (презентация) – публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем (лектором, координатором и т.д.), приглашенным экспертом, обучающимся. Докладчик готовит все необходимые материалы (текст доклада, слайды PowerPoint, иллюстрации и т.д.). При очном обучении докладчик знакомит обучающихся с материалами доклада в аудитории, в условиях Интернет размещает их на образовательных веб-сайтах.

Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые в процессе эффективного диалога.

Метод кейс-стадий – обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения пбучающийся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

Метод проектов – это комплексный метод обучения, результатом которого является создание продукта или явления. В основе учебных проектов лежат исследовательские методы обучения.

Моделирование – исследование объектов познания на их моделях; построение и изучение моделей реально существующих предметов/ явлений и конструируемых объектов для их определения либо улучшения их характеристик, рационализации способов их построения, управления ими и прогнозирования

Модульное обучение – это технология обучения, предполагающая жесткое структурирование учебной информации, содержания обучения и организацию работы обучающихся с полными, логически завершенными модулями. Формой контроля модуля является тест.

Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

Тренинг – форма интерактивного обучения, целью которой является развитие компетентности межличностного и профессионального поведения в общении.

Метод развивающейся кооперации. Для него характерна постановка задач, кото- рые трудно выполнить в индивидуальном порядке и для которых нужна кооперация, объединение обучающихся с распределением внутренних ролей в группе. Для решения проблемы, данной преподавателем, создаются группы учащихся из 6–8 человек. Группа формируется так, чтобы в ней был «лидер», «генератор идей», «функционер», «оппонент», «исследователь». Смена лидера происходит через каждые два-три практических занятия, что стимулирует развитие организаторских способностей у обучающихся. Творческие группы могут быть постоянными и временными. Они подвижны, т.е. разрешается переходить из одной группы в другую, общаться с членами других групп. После

того, как каждая группа предложит свой вариант решения, начинается дискуссия, в ходе которой группы через своих представителей должны доказать истинность своего варианта решения. При этом обучающиеся должны проявить эрудицию, логические, риторические навыки и т.п. Если имеющихся знаний недостаточно, преподаватель прерывает дискуссию и дает нужную информацию в лекционной форме.

Метод коллективного анализа ситуации - обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном рассмотрении и обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения обучающиеся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

Самостоятельная работа может быть успешной при определенных условиях, которые необходимо организовать. Ее правильная организация, включающая технологии отбора целей, содержания, конструирования заданий и организацию контроля, систематичность самостоятельных учебных занятий, целесообразное планирование рабочего времени позволяет привить обучающимся умения и навыки в овладении, изучении, усвоении и систематизации приобретаемых знаний в процессе обучения, привить навыки повышения профессионального уровня в течение всей трудовой деятельности.

Текущий контроль уровня знаний и умений обучающимся необходимо осуществлять путем тестирования, как во время практических занятий, так и в ходе индивидуальной работы.

Достижение воспитательных целей на занятиях по дисциплине осуществлятется личным примером, высокой требовательностью и строгим выполнением задач дисциплины, с одной стороны, и максимально - возможной помощью в усвоении наиболее сложных разделов и тем, - с другой.