

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.01.2022 20:58:19

Уникальный идентификатор документа: 4f8763c0f69fcd0b76a554a86b130b42854b57503709c6b8c6377677303946

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения – 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования)

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Аннотации учебных дисциплин и профессиональных модулей, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Шифр	Учебная нагрузка (час)	Аннотации дисциплин (модулей)
ПП	4374	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	804	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.07	324	Физическая культура Дисциплина «Физическая культура» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none">■ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: <ul style="list-style-type: none">■ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;■ основы здорового образа жизни. Дисциплина направлена на формирование общих компетенций: 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: <ul style="list-style-type: none">– лекции, уроки;– практические занятия;– самостоятельную работу обучающихся. Дисциплина обеспечена спортивным комплексом:

		<ul style="list-style-type: none"> – спортивный зал; – стрелковый тир (электронный); – фитнес зал. <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости – сдача контрольных нормативов по определению уровня физической и спортивно-технической подготовленности, устный опрос, промежуточная аттестация в форме зачётов, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОГСЭ.01	60	<p>Основы философии</p> <p>Дисциплина «Основы философии» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ разделять структуру развития философского знания на этапы; ■ пояснить принципы формирования философского знания; ■ представлять философское знание как нестабильную систему, стремящуюся к постоянному обновлению и преобразованию; ■ классифицировать стадии философского познания; ■ ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ этапы развития философии как науки; ■ влияние исторических эпох на структуру философского знания; ■ основные категории и понятия философии; ■ роль философии в жизни человека и общества; ■ основы философского учения о бытии; ■ сущность процесса познания; ■ основы научной, философской и религиозной картин мира; ■ об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; ■ о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – лекции, уроки; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом философии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОГСЭ.02	60	<p>История</p> <p>Дисциплина «История» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; – выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; – назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции, уроки; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом истории.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОГСЭ.03	190	<p>Иностранный язык</p> <p>Дисциплина «Иностранный язык» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p>

		<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; ■ переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; ■ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся. – Дисциплина обеспечена кабинетом иностранных языков (лингфонный). <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов.</p>
ОГСЭ.04	74	<p>Риторика.</p> <p>Дисциплина «Риторика» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ строить свою речь в соответствии языковыми, коммуникативными и этическими нормами; ■ анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; ■ устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи; ■ пользоваться словарями русского языка. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ различия между языком и речью, единицы и функции языка; ■ нормы литературного языка, специфику устной и письменной речи; ■ разновидности национального языка и функциональные стили литературного языка; ■ типы текстов и правила их построения, жанры деловой и учебно-научной речи.

		<p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – лекции, уроки. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом риторики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОГСЭ. 05	48	<p>Основы права</p> <p>Дисциплина «Основы права» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности. 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой юридических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ применять освоенные знания с целью реализации прав и законных интересов личности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ понятие, признаки, источники права; ▪ понятие, структуру и виды правоотношений; ▪ предметы регулирования отраслей российского права; ▪ основные положения Конституции Российской Федерации; ▪ виды правонарушений и юридической ответственности, ▪ понятие, порядок заключения, изменения, прекращения отдельных видов гражданско-правовых договоров. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>

		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом дисциплин права.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, выполнения заданий, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОГСЭ. 06	48	<p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Дисциплина «Закон РФ «О защите прав потребителей»» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой юридических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ применять нормативно-правовые акты по защите прав потребителей; ■ составлять иски, заявления, претензии в области защиты прав потребителей; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ основные понятия в области защиты прав потребителей; ■ права потребителя, права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца); ■ порядок защиты прав потребителя при продаже товаров, при выполнении работ, услуг. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом правового обеспечения профессиональной деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, выполнения заданий, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</p>
ЕН	312	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	60	Математика

		<p>Дисциплина «Математика» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; ■ применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; ■ основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; ■ основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>
--	--	--

		<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции, уроки; – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; <p>занятия с использованием дистанционных технологий обучения.</p> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом математики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ЕН.02	75	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Дисциплина «Экологические основы природопользования» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; ■ использовать представления о взаимосвязи организмов и среды обитания в профессиональной деятельности; ■ соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ состояние природных ресурсов России и мониторинг окружающей среды; ■ экологические принципы рационального природопользования; ■ принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; ■ особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; ■ об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; ■ правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; ■ принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>

		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельную работу обучающихся; – лекции, уроки. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом экологических основ природопользования.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
П	3258	Профессиональный цикл
ОП	1350	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.15	102	<p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; ▪ предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; ▪ использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; ▪ применять первичные средства пожаротушения; ▪ ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; ▪ применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; ▪ оказывать первую помощь пострадавшим. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; ▪ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; ▪ основы военной службы и обороны государства; ▪ задачи и основные мероприятия гражданской обороны; ▪ способы защиты населения от оружия массового поражения; ▪ меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; ▪ организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; ▪ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; ▪ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; ▪ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
--	--	--

		<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции, уроки; – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОП. 01	102	<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать лабораторное оборудование; ▪ определять основные группы микроорганизмов; ▪ проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; ▪ соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; ▪ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; ▪ осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные понятия и термины микробиологии; ▪ классификацию микроорганизмов; ▪ морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; ▪ генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; ▪ роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; ▪ характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; ▪ особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; ▪ основные пищевые инфекции и пищевые отравления; ▪ возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; ▪ методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ▪ схему микробиологического контроля; ▪ санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; ▪ правила личной гигиены работников пищевых производств. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p>

		<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тематический зачет, самостоятельная работа, тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 02	48	<p>Физиология питания</p> <p>Дисциплина «Физиология питания» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10</p>

		<p>Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; ▪ рассчитывать энергетическую ценность блюд; ▪ составлять рационы питания для различных категорий потребителей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ роль пищи для организма человека; ▪ основные процессы обмена веществ в организме; ▪ суточный расход энергии; ▪ состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; ▪ роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; ▪ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; ▪ усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; ▪ понятие рациона питания; ▪ суточную норму потребности человека в питательных веществах; ▪ нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>
--	--	--

		<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тематический зачет, письменный зачет, решение ситуаций, тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 03	90	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ определять наличие запасов и расход продуктов; ▪ оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; ▪ проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; ▪ принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; ▪ оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; ▪ общие требования к качеству сырья и товаров; ▪ условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ▪ методы контроля качества продуктов при хранении; ▪ способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; ▪ виды снабжения; ▪ виды складских помещений и требований к ним; ▪ периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; ▪ методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; ▪ программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; ▪ современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; ▪ методы контроля возможных хищений запасов на производстве; ▪ правила оценки состояния запасов на производстве; ▪ процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; ▪ виды сопроводительных документов на различные группы товаров. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом организации коммерческой деятельности и логистики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, устный индивидуальный опрос,</p>
--	--	---

		устный комбинированный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.
ОП.04	90	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой информационных технологий и программирования.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; ▪ использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; ▪ применять компьютерные и телекоммуникационные средства. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные понятия автоматизированной обработки информации; ▪ общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; ▪ состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; ▪ методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; ▪ базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; ▪ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>

		<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией (кабинетом) информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, устный индивидуальный опрос, аудиторная контрольная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 05	63	<p>Метрология и стандартизация</p> <p>Дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; ▪ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; ▪ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; ▪ приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные понятия метрологии; ▪ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; ▪ формы подтверждения соответствия; ▪ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; ▪ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом (лабораторией) метрологии, стандартизации и подтверждение соответствия.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: выполнение практических работ, устный опрос, письменный опрос, решение ситуационных задач, тестирование, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОП. 06	72	<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой юридических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ использовать необходимые нормативные правовые акты; ■ защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

		<ul style="list-style-type: none"> ■ анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ основные положения Конституции Российской Федерации; ■ права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; ■ понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; ■ законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; ■ организационно-правовые формы юридических лиц; ■ правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; ■ права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; ■ порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; ■ роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; ■ право социальной защиты граждан; ■ понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; ■ виды административных правонарушений и административной ответственности; ■ механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
--	--	--

		<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом правового обеспечения профессиональной деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, выполнения заданий, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОП. 07	210	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; ▪ применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; ▪ анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ основные положения экономической теории; ▪ принципы рыночной экономики; ▪ современное состояние и перспективы развития отрасли; ▪ роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; ▪ механизмы ценообразования на продукцию (услуги); ▪ механизмы формирования заработной платы; ▪ формы оплаты труда; ▪ стили управления, виды коммуникаций; ▪ принципы делового общения в коллективе; ▪ управленческий цикл; ▪ особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; ▪ сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; ▪ формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>

		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом менеджмента и экономики организации, кабинетом основ маркетинга.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного, фронтального и письменного опроса, решений ситуаций, проверки конспектов по СРС, выполнения и защиты выполненных заданий, тестирования, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 08	48	<p>Охрана труда</p> <p>Дисциплина «Охрана труда» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p>

		<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; ■ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; ■ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; ■ проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; ■ разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; ■ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; ■ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ системы управления охраной труда в организации; ■ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; ■ обязанности работников в области охраны труда; ■ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия и их влияние на уровень безопасности труда); ■ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом); ■ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); ■ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>
--	--	---

		<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: практическая работа, тематический зачет, самостоятельная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 09	90	<p>Товароведение пищевых продуктов</p> <p>Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ распознавать ассортимент пищевых продуктов; ▪ определять качество сырья и пищевых продуктов; ▪ расшифровывать маркировку товаров; ▪ размещать продукты на хранение; ▪ осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ключевые понятия; общую классификацию сырья и пищевых продуктов; ▪ пищевую ценность продуктов питания, свойства и показатели; ▪ товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов; ▪ факторы, формирующие качество; оценку качества продуктов и сырья, использование в кулинарии; ▪ упаковку, маркировку, условия и сроки хранения. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией товароведения.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный опрос, тематический зачет, самостоятельная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 10	72	<p>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением

		<p>современных технологий, форм и методов обслуживания.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; ■ материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания; ■ требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией «Учебный бар».</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОП. 11	60	<p>Экономика отрасли</p> <p>Дисциплина «Экономика отрасли» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ определять организационно-правовые формы организации; ■ определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; ■ рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации; ■ оценивать экономическую деятельность организации и разрабатывать организационные мероприятия по повышению эффективности ее деятельности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ сущность организации как основного звена экономики отрасли; ■ принципы и методы управления основными и оборотными средствами; ■ методы оценки эффективности их использования; ■ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования; ■ основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета;

		<ul style="list-style-type: none"> методику проведения экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности организации. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом экономики организации.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса, тестирования, тематического зачета, проверочной самостоятельной работы, практической работы, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 12	180	<p>Бухгалтерский учет в общественном питании</p> <p>Дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности; составлять простейший баланс; открывать счета бухгалтерского учета, записывать хозяйственные операции на них; оформлять первичные документы по товарным, денежным и расчетным операциям; проводить инвентаризацию и выявлять ее результат; составить калькуляцию блюд; составлять отчеты материально-ответственных лиц; использовать учетные регистры в коммерческой деятельности; определять финансовый результат организации (предприятия); использовать данные учета и отчетности в практической деятельности; пользоваться компьютерными программами. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> Федеральный Закон РФ «О бухгалтерском учете»;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ цели, задачи и сущность бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета; ▪ виды учета; ▪ бухгалтерский баланс; ▪ систему и взаимосвязь счетов; ▪ нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства; ▪ особенности бухгалтерского учета в общественном питании; ▪ нормативные документы, определяющей порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания; ▪ первичную и учетную документацию хозяйственных операций; ▪ источники формирования финансовых ресурсов и методы их распределения; ▪ механизм ценообразования; ▪ учетную политику организации; ▪ основы налоговой и банковской систем. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ПК. 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом бухгалтерского учёта (теории бухгалтерского учета), налогообложения и аудита.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса, тестирования, проверочной самостоятельной работы, решения производственных ситуаций, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОП. 13	75	<p>Организация коммерческой деятельности</p> <p>Дисциплина «Организация коммерческой деятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать основные понятия и сущность коммерческой деятельности для решения практических задач в профессиональной деятельности;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ определять виды и типы торговых организаций; ▪ устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания; ▪ использовать новые технологии управления хозяйственной деятельностью торговых организаций; ▪ организовывать хозяйственные связи в торговле; ▪ использовать методы снижения коммерческого риска; ▪ работать с коммерческой информацией. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сущность и содержание коммерческой деятельности; ▪ терминологию торгового дела; ▪ формы и функции торговли; ▪ объекты и субъекты современной торговли; ▪ характеристики оптовой и розничной торговли; ▪ классификацию торговых организаций; ▪ идентификационные признаки и характеристику различных типов и видов предприятий; ▪ структуру торгово-технологического процесса; ▪ принципы размещения розничных торговых организаций; ▪ устройство и основы технологических планировок магазинов; ▪ технологические процессы в магазинах; ▪ виды услуг розничной торговли и требования к ним; ▪ составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей; ▪ номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения; ▪ материально-техническую базу коммерческой деятельности; ▪ структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли; ▪ назначение и классификацию товарных складов; ▪ технологию складского товародвижения. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации.
--	--	---

		<p>Дисциплина обеспечена кабинетом организации коммерческой деятельности и логистики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 14	48	<p>Основы бизнеса и предпринимательства</p> <p>Дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательства» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ применять этические принципы в процессе делового общения; ▪ использовать законодательные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность в Российской Федерации; ▪ выявлять потребности в первоначальном капитале. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сущность и природу предпринимательства; ▪ этику ведения бизнеса, виды и формы предпринимательства; ▪ основные составные элементы инфраструктуры рынка; ▪ основы правового регулирования хозяйственной деятельности предприятия; ▪ особенности создания предприятия и управления им. <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом основ предпринимательской деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме фронтального и письменного опроса, решения ситуаций, проверки конспектов по СРС, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПМ	1908	Профессиональные модули
ПМ. 01	108	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	108	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.

		<p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практические занятия; • самостоятельную работу обучающихся; • консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом.</p> <p>Программой ПМ предусмотрены следующие виды контроля: наблюдения за действиями на практических занятиях, оценка результатов на практических занятиях, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.</p>
УП.01.01	36	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПП.01.01	36	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПМ. 02	258	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	258	<p>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p>

		<p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; ■ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ■ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ■ организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; ■ приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ■ сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; ■ декорирования блюд сложными холодными соусами; ■ контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; ■ использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; ■ производить расчеты по формулам; ■ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ■ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; ■ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; ■ оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; ■ варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; ■ правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; ■ способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы; ■ требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; ■ требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы, соусов и заготовок для них; ■ органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; ■ температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ■ ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; ■ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; ■ правила соусной композиции сложных холодных соусов; ■ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; ■ технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; ■ варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; ■ методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> ■ варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; ■ варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; ■ технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; ■ варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; ■ гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; ■ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; ■ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; ■ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом.</p> <p>Программой ПМ предусмотрены следующие виды контроля: наблюдения за действиями на лабораторных и практических занятиях, оценка результатов на лабораторных и практических занятиях, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.</p>
УП.02.01	36	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p>

		<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПП.02.01	36	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>

		<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПМ. 03	555	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	555	<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ■ организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ■ приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ■ сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ■ контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ■ принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ■ проводить расчеты по формулам; ■ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ■ выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ■ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; ■ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ■ классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; ■ классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; ■ классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; ■ методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; ■ принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); ■ требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; ■ требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; ▪ основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; ▪ методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; ▪ варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; ▪ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ▪ ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; ▪ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; ▪ правила соусной композиции горячих соусов; ▪ температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; ▪ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; ▪ варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; ▪ правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; ▪ виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ▪ технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; ▪ технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; ▪ гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ▪ органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; ▪ правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; ▪ технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; ▪ правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; ▪ варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; ▪ традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; ▪ варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; ▪ температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; ▪ правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; ▪ требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ▪ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; ▪ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; ▪ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
--	--	--

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом.</p> <p>Программой ПМ предусмотрены следующие виды контроля: наблюдения за действиями на лабораторных и практических занятиях, оценка результатов на лабораторных и практических занятиях, промежуточная аттестация в форме экзамена, дифференцированного зачета, курсовой работы, квалификационного экзамена.</p>
УП.03.01	180	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>

		<p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПП.03.01	144	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПМ. 04	387	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	387	<p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ▪ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ▪ приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ▪ оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ▪ контроля качества и безопасности готовой продукции; ▪ организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ▪ оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ органолептическим способом оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ▪ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ▪ выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ▪ определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ▪ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; ▪ применять коммуникативные умения; ▪ выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; ▪ определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ▪ методы приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ температурный режим и правила приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; ▪ отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; ▪ технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными
--	--	--

		<p>полуфабрикатами;</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ■ актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кондитерским цехом.</p> <p>Программой ПМ предусмотрены следующие виды контроля: экспертная оценка выполнения практической работы, компьютерное тестирование, экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторных работ, экспертная оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов во время лабораторных работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.</p>
УП.04.01	180	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>

		<p>профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПП.04.01	144	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики;

		<ul style="list-style-type: none"> – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПМ. 05	174	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	174	<p>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; ■ приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ■ приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; ■ оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ■ контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ органолептически оценивать качество продуктов; ■ использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; ■ проводить расчеты по формулам; ■ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; ■ выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; ■ принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; ■ выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; ■ оценивать качество и безопасность готовой продукции; ■ оформлять документацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ассортимент сложных холодных и горячих десертов; ■ основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; ■ органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; ■ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; ■ методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; ■ технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; ■ технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; ■ правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; ■ варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; ■ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; ■ начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; ■ варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

		<ul style="list-style-type: none"> ■ актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; ■ сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; ■ температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; ■ температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; ■ требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; ■ основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; ■ требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Профессиональный модуль обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом.</p> <p>Программой ПМ предусмотрены следующие виды контроля: наблюдения за действиями на лабораторных и практических занятиях, оценка результатов на лабораторных и практических занятиях, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, квалификационного экзамена.</p>
УП.05.01	36	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>

		<p>оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПП.05.01	36	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики;

		– аттестационный лист.
ПМ 06	174	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	63	<p>Управление структурным подразделением организации</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ планирования работы структурного подразделения (бригады); ▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); ▪ принятия управленческих решений. <p>и уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ вести табель учета рабочего времени работников; ▪ организовывать работу коллектива исполнителей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ принципы и виды планирования работы бригады (команды); ▪ основные приемы организации работы исполнителей; ▪ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); ▪ дисциплинарные процедуры в организации; ▪ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков и табеля учета рабочего времени; ▪ порядок оформления табеля учета рабочего времени; ▪ нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; ▪ формы документов, порядок их заполнения <p>МДК нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>

		<p>Преподавание МДК предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом менеджмента и экономики организации.</p> <p>Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного опроса, экспертной оценки выполнения заданий на практическом занятии, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
МДК.06.02	48	<p>Моделирование профессиональной деятельности</p> <p>МДК «Моделирование профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ планирования работы структурного подразделения; ▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения; ▪ принятия управленческих решений; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; ▪ вести табель учета рабочего времени работников; ▪ рассчитывать заработную плату работников; ▪ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; ▪ организовывать рабочие места в производственных помещениях; ▪ организовывать работу коллектива исполнителей; ▪ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; ▪ оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, и готовой продукцией; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ принципы и виды планирования работы бригады (команды); ▪ основные приемы организации работы исполнителей; ▪ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); ▪ дисциплинарные процедуры в организации; ▪ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков и табеля учета рабочего времени; ▪ нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; ▪ формы документов, порядок их заполнения; ▪ методику расчета выхода продукции; ▪ порядок оформления табеля учета рабочего времени; ▪ методику расчета заработной платы; ▪ структуру издержек производства и пути снижения затрат; ▪ методики расчета экономических показателей; <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций</p>

		<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: устный опрос, письменный опрос, экспертная оценка выполнения заданий на практическом занятии, наблюдение, мониторинг отработки навыков работы в локальных информационных сетях, наблюдение за ролью обучающегося в группе, контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
МДК.06.03	63	<p>Планирование экономических показателей деятельности структурного подразделения</p> <p>МДК 06.03 Планирование экономических показателей деятельности структурного подразделения является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</p> <p>В результате изучения обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ планирования работы структурного подразделения; ▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения; ▪ принятия управленческих решений; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; ▪ вести табель учета рабочего времени работников; ▪ рассчитывать заработную плату работников ▪ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; ▪ организовывать рабочие места в производственных помещениях;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ организовывать работу коллектива исполнителей; ▪ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; ▪ оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, и готовой продукцией; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ принципы и виды планирования работы бригады (команды); ▪ основные приемы организации работы исполнителей; ▪ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); ▪ дисциплинарные процедуры в организации; ▪ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков и табеля учета рабочего времени; ▪ нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; ▪ формы документов, порядок их заполнения; ▪ методику расчета выхода продукции; ▪ порядок оформления табеля учета рабочего времени; ▪ методику расчета заработной платы; ▪ структуру издержек производства и пути снижения затрат; ▪ методики расчета экономических показателей. <p>МДК нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание МДК предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом экономики организации.</p> <p>Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного опроса, экспертной оценки выполнения заданий на практическом занятии, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговая аттестация по результатам освоения профессионального модуля проводится в форме квалифицированного экзамена.</p>
--	--	---

<p>УП.06.01</p>	<p>36</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Целями учебной практики по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения являются закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля, формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Учебная практика для обучающихся на очной форме обучения проводится на базе образовательного учреждения, для обучающихся на заочной форме обучения – в организациях различных организационно-правовых форм.</p> <p>Формой отчетности учебной практики, проводимой в учебных кабинетах является рабочая тетрадь.</p> <p>Обучающиеся по заочной форме обучения представляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет по практике, – дневник, – аттестационный лист; – Производственная характеристика.
<p>ПП.06.01</p>	<p>36</p>	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю специальности для обучающихся является обязательной частью производственной практики и проводится после учебной практики.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>

		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности: отчет о прохождении практики; дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.</p>
ПМ 07	252	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	252	<p>Выполнение работ по профессии «Повар»</p> <p>МДК «Выполнение работ по профессии «Повар»» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.</p> <p>В результате изучения обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; ▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, нарезки и приготовления овощей и грибов; ▪ производить механическую кулинарную обработку сырья; ▪ приготавливать блюда из овощей, соусы к ним в соответствии с технологическим процессом; ▪ производить расчеты сырья, количества порций; массы брутто, нетто; ▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления блюд; ▪ проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, жиров и сахара; ▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; ▪ готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; ▪ проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; ▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; ▪ готовить и оформлять блюда из яиц и творога; ▪ приготавливать заправочные супы в соответствии с технологическим процессом; ▪ производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто; ▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска супов; ▪ приготавливать блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы в соответствии с технологическим процессом; ▪ производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто блюд из рыбы; ▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ приготавливать блюда из отварного и тушеного мяса в соответствии с технологическим процессом; ▪ производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто блюд из мяса; ▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска блюд из мяса; ▪ приготавливать блюда из запеченного и рубленого мяса, гарниры и соусы к ним в соответствии с технологическим процессом; ▪ приготавливать блюда из птицы, гарниры, соусы к ним в соответствии с технологическим процессом; ▪ производить расчет сырья количества порций, массы брутто, нетто блюд из птицы; ▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления блюд из птицы и гарниров к ним; ▪ проводить бракераж готовых блюд; ▪ проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; ▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; ▪ использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; ▪ оценивать качество холодных блюд и закусок; ▪ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; ▪ проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; ▪ определять их соответствие техническим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; ▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; ▪ использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; ▪ оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ технику обработки овощей, грибов, пряностей; ▪ температурный режим, правила приготовления и отпуск блюд из отварных и припущенных овощей; ▪ правила проведения бракеража; ▪ способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов ▪ температуру подачи блюд ▪ ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, способы минимизации отходов при подготовке продуктов; ▪ температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; ▪ правила проведения бракеража; ▪ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; ▪ правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. ▪ ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц и творога; ▪ способы минимизации отходов при подготовке продуктов; ▪ температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; правила проведения бракеража; ▪ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; ▪ правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. ▪ технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. ▪ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы. ▪ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и тушеного мяса ▪ технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного и рубленого мяса, гарниров и соусов к ним. ▪ технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса птицы. ▪ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ правила выбора основных гастрономических и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; ▪ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; ▪ правила проведения бракеража; ▪ правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; ▪ требования к качеству холодных блюд и закусок; ▪ способы сервировки и варианты оформления; ▪ температуру подачи холодных блюд и закусок; ▪ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. ▪ классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; ▪ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; ▪ последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; ▪ правила проведения бракеража; ▪ способы сервировки и варианты оформления; ▪ правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; ▪ температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; ▪ требования к качеству сладких блюд и напитков; ▪ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>
--	--	--

		<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом. Итоговая аттестация по ПМ проводится в форме квалификационного экзамена на присвоение разряда по профессии Повар.</p>
УП.07.01	36	<p>Учебная практика</p> <p>Учебная практика по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики;

		– аттестационный лист.
ПП 07.01	36	Практика по профилю специальности
		<p>Практика по профилю по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>

		<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>Практика по профилю проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.
ПДП.00	4 нед.	Производственная практика (преддипломная)
		<p>Преддипломная практика является завершающим этапом освоения ППССЗ и направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист. <p>Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет.</p>
ГИА.00	6 нед.	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01	4 нед.	Подготовка выпускной квалификационной работы
		<p>Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.</p> <p>Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>
ГИА.02	2 нед.	Защита выпускной квалификационной работы
		<p>Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Регламент выступления студента 3-5 минут. После доклада студент отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.</p> <p>По окончании защиты члены государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень защиты выпускной работы по пятибалльной системе. При этом учитывается содержание доклада, полнота ответов на вопросы, качество оформления выпускной работы.</p> <p>Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.</p> <p>Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и объявляются в тот же день</p> <p>Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.</p>

Зав. кафедрой технологии торговли и общественного питания _____ С.М. Васечко

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой финансово-экономических дисциплин _____ Е.И. Авдухина

Зав. кафедрой юридических дисциплин _____ Е.В. Дорошева

И.о. зав. кафедрой информационных технологий и
программирования _____ Н.А. Добрынина

Зав. кафедрой общеобразовательных и
гуманитарных дисциплин _____ Л.В. Гузенко

Начальник учебного отдела _____ Е.В. Зданович