

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 18.11.2022 09:59:49

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503509ab6b8cc657f7730394b

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения - 3 года 10 месяцев (на базе основного 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)
ОП	2106	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОДБ	1469	Базовые дисциплины
ОДБ.01	186	Русский язык Дисциплина «Русский язык» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин. Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: <ul style="list-style-type: none">▪ совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;▪ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций;▪ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;▪ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков. Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины: личностные: <ul style="list-style-type: none">▪ воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;▪ понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;▪ осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;▪ формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на

		<p>диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; ▪ готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ▪ способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ владение всеми видами речевой деятельности; ▪ владение языковыми средствами; ▪ применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видов деятельности; ▪ овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; ▪ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; ▪ умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникативных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; ▪ сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров ▪ владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; ▪ владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации; ▪ владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; ▪ сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; ▪ сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; ▪ способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях; ▪ владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ▪ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. <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 русского языка и литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
ОДБ.02	234	<p>Литература</p> <p>Дисциплина «Литература» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p>

Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинения различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

личностные:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметные:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметные:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; ▪ способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; ▪ владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ▪ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. <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 русского языка и литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачётов.</p>
ОДБ.03	175	<p>Иностранный язык</p> <p>Дисциплина «Иностранный язык» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; ▪ формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; ▪ формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной социокультурной, социальной, стратегической и предметной; ▪ воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; ▪ воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p><i>личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; ▪ сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; ▪ развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения; ▪ осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; ▪ готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; <p><i>метапредметные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; ▪ владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; ▪ умение организовывать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их

		<p>позиции, эффективно разрешать конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; ▪ владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; ▪ достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; ▪ сформированность умений использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом иностранных языков (лингфонный).</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов и экзамена.</p>
ОДБ.04	176	<p>История</p> <p>Дисциплина «История» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; ▪ формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; ▪ усвоение интегрированной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; ▪ развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; ▪ формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; ▪ воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); ▪ становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; ▪ готовность к служению Отечеству, его защите; ▪ сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ▪ толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; ▪ умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; ▪ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ▪ готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; ▪ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; ▪ умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей. <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; ▪ владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; ▪ сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; ▪ владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; ▪ сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. <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 истории.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОДБ.05	342	<p>Математика</p> <p>Дисциплина «Математика» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; ▪ обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления; ▪ обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

личностные:

- сформированность представлений математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности; учитывать позиции других участников деятельности; эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметные:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; ▪ сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; ▪ владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; ▪ сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностей в реальном мире; основных понятиях элементарной теории вероятностей; умение находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; ▪ владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. <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 математики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзаменов.</p>
ОДБ.06	177	<p>Физическая культура</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; ▪ развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; ▪ формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; ▪ овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; ▪ овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; ▪ освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; ▪ приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; ▪ сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребление алкоголя, наркотиков; ▪ потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; ▪ формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной практике; ▪ готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; ▪ способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; ▪ способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; ▪ формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; ▪ принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; ▪ умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; ▪ патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; ▪ готовность к служению Отечеству, его защите; <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; ▪ готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; ▪ освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; ▪ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; ▪ формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; ▪ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее –ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение использовать разнообразные формы и иды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; ▪ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ▪ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; ▪ владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности, с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ▪ владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к
--	--	--

		<p>труду и обороне» (ГТО).</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 спортивным комплексом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. спортивный зал; 2. стрелковый тир (электронный); 3. 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.</p>
ОДБ.07	105	<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); ▪ снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; ▪ формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; ▪ обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; ▪ готовность к служению Отечеству, его защите; ▪ формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; ▪ исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); ▪ воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; ▪ освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; ▪ овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; ▪ формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к

		<p>обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; ▪ развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; ▪ формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; ▪ формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; ▪ развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; ▪ формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; ▪ развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; ▪ освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; ▪ приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; ▪ формирование установки на здоровый образ жизни; ▪ развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; ▪ получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; ▪ сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; ▪ сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; ▪ освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; ▪ освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; ▪ развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; ▪ формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; ▪ развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; ▪ получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки; ▪ освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и
--	--	--

		<p>контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике. <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 основ безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОДБ.08	54	<p>Астрономия</p> <p>Дисциплина «Астрономия» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений; - познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной; - получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира; - осознать свое место в Солнечной системе и Галактике; - ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики; - выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов; • формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий; • формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации; • формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеурочной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки. <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы; • создать основу для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, видов и способов деятельности (системно - деятельностный подход). <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный; • классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения; • анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения; • на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента,

		<p>прогнозирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные; • извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать; • готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников. <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 астрономии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПД	529	Профильные дисциплины
ПД 01	229	<p>Химия</p> <p>Дисциплина «Химия» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; ▪ формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; ▪ развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; ▪ приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; ▪ готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; ▪ умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; ▪ использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

		<p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ▪ владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; ▪ владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; ▪ сформированность умений давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; ▪ владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; ▪ сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции, уроки; – лабораторные занятия; – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией химии и кабинетом химии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПД 02	150	<p>Биология</p> <p>Дисциплина «Биология» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений от живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания; ▪ овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; ▪ развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни человека) в ходе работы с различными источниками информации; ▪ воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; ▪ использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; ▪ способность использовать знания о современной естественно научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; ▪ владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; ▪ способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; ▪ готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; ▪ готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; ▪ обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; ▪ способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; ▪ готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; ▪ способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий; ▪ способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; ▪ умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; ▪ способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; ▪ способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; ▪ способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; ▪ владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; ▪ владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; ▪ сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; ▪ сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
--	--	---

		<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 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 зачета.</p>
<p>ПД 03</p>	<p>150</p>	<p>Информатика</p> <p>Дисциплина «Информатика» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой информационных технологий и программирования.</p> <p>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; ▪ формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ▪ формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; ▪ развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; ▪ приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; ▪ приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; ▪ владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций. <p>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</p> <p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; ▪ осознание своего места в информационном обществе; ▪ готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; ▪ умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; ▪ умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; ▪ умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; ▪ умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; ▪ готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе

		<p>развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</p> <p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; ▪ использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; ▪ использование различных информационных объектов, с которыми – возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; ▪ использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; ▪ умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; ▪ умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; ▪ умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; <p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; ▪ владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; ▪ использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; ▪ владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; ▪ владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; ▪ сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; ▪ сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); ▪ владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; ▪ сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; ▪ понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; ▪ применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете. <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лабораторные занятия; – самостоятельную работу обучающихся. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией (кабинетом) информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного экзамена.</p>
ПОО	108	Предлагаемые ОО
ПОО.01	108	Родной язык\ Родная литература Дисциплина «Родной язык\Родная литература» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности

38.02.07 Банковское дело. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.

Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций родного языка (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа;
- сформированность устойчивого интереса к чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры; сформированность чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений.

Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:

личностные:

- воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту родного языка как явления национальной культуры;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

метапредметные:

- владение всеми видами речевой деятельности родном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметные:

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; ▪ сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; ▪ сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; ▪ способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; ▪ владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ▪ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; <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 родного языка/ родной литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПП	4374	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	804	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.07	324	<p>Физическая культура</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» 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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ▪ основы здорового образа жизни. <p>Дисциплина направлена на формирование общих компетенций:</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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</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 спортивным комплексом:</p> <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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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,</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>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 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</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 контрольных работ, конспектов, заданий, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</p>
ЕН	312	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	60	<p>Математика</p> <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>

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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>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 канане, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</p>

		<p>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>
ЕН.03	177	<p>Химия</p> <p>Дисциплина «Химия» 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 основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – производить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; – использовать лабораторную посуду и оборудование; – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и оборудование; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа;

- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- примеры безопасной работы в химической лаборатории.

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

		<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. 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"> – лабораторные занятия; – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – лекции, уроки. <p>Дисциплина обеспечена лабораторией химии и кабинетом химии. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзамена.</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; ▪ 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.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 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.
- Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:
- лекции, уроки;
 - практические занятия;
 - самостоятельную работу обучающихся.
- Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

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 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, 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 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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 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, письменный зачет, решение ситуаций,</p>
--	--	---

ОП. 03	90	<p>тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> <p>Организация хранения и контроль запасов и сырья 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; ▪ 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. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 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"> – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>Дисциплина обеспечена кабинетом организации коммерческой деятельности и логистики. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, устный индивидуальный опрос, устный комбинированный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП.04	90	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности 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

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ 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; ▪ законодательные акты и другие нормативные документы, 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; ▪ нормы 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.</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"> – 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>
--	--	---

<p>ОП. 07</p>	<p>210</p>	<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. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 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: – практические занятия; – самостоятельную работу обучающихся; – консультации.</p> <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.

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:

		<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>
<p>ОП. 09</p>	<p>90</p>	<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. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. 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. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный опрос, тематический зачет, самостоятельная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
<p>ОП. 10</p>	<p>72</p>	<p>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания 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 современных технологий, форм и методов обслуживания. <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. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</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; ▪ 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;

		<p>– консультации.</p> <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»; ▪ 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; ▪ 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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 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 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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>МДК 01.01 «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.</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 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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

		<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 замороженном 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; – производственная характеристика
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; – производственная характеристика.
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 02.01 «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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ 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: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</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)</p>

		<p>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; – производственная характеристика
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; – производственная характеристика
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 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки</p>

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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – производственная характеристика.
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; – производственная характеристика.
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 04.01 «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 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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 полуфабрикатами; ▪ 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, 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; – производственная характеристика.
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; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист; – производственная характеристика
ПМ. 05	174	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МД 05.01	174	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

МДК 05.01 «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.

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

В результате изучения обучающийся должен

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 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;
- 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;

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, 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; – производственная характеристика.
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; – производственная характеристика
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 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;
-----------	----	---

		<ul style="list-style-type: none"> – самостоятельную работу обучающихся; – консультации. <p>МДК обеспечен кабинетом менеджмента.</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>
МДК 06.02	48	<p>Моделирование профессиональной деятельности</p> <p>МДК 06.02 «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 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; ▪ 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>
УП.06.01	36	<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</p>

		<p>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 по учебной практике, проводимой в учебных кабинетах является дневник, отчет по практике, аттестационные лист.</p> <p>Обучающиеся по заочной форме обучения представляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет по практике, – дневник, – аттестационный лист – производственная характеристика.
ПП.06.01	36	<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>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист; – производственная характеристика
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 07.01 «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; ▪ 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;
- знать:**
- 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;
 - 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
- МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

		<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.</p> <p>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; – производственная характеристика.
ПП 07.01	36	<p>Практика по профилю специальности</p> <p>Практика по профилю по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>

является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.

Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и гарниров.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Практика по профилю проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.

		<p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отчет о прохождении практики; – дневник о прохождении практики; – аттестационный лист; – производственная характеристика.
ПДП.00	4 нед.	Производственная практика (преддипломная)
		<p>Преддипломная практика является завершающим этапом освоения ППСЗ 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