


Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Добрынина Нелли Александровна  
 Должность: Заместитель директора по учебной работе  
 Дата подписания: 26.11.2021 16:35:42  
 Уникальный программный ключ:  
 63d8a26cb7db13991635d64c140750e9d90467f6c7c6849b7c21798936cfa599

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по учебной работе  
 АНПО «Академический колледж»  
  
 Н.А. Добрынина  
 «31» августа 2021 г.

### Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

Шифр	Учебная нагрузка (час)	Аннотации дисциплин (модулей)
ПП	4374	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
ОГСЭ	804	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.07	324	<p><b>Физическая культура</b>            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><b>Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>▪ основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Дисциплина направлена на формирование общих компетенций:            ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.            ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</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"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена спортивным комплексом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– спортивный зал;</li> <li>– стрелковый тир (электронный);</li> <li>– фитнес зал.</li> </ul> <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><b>Основы философии</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ разделять структуру развития философского знания на этапы;</li> <li>▪ пояснить принципы формирования философского знания;</li> <li>▪ представлять философское знание как нестабильную систему, стремящуюся к постоянному обновлению и преобразованию;</li> <li>▪ классифицировать стадии философского познания;</li> <li>▪ ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ этапы развития философии как науки;</li> <li>▪ влияние исторических эпох на структуру философского знания;</li> <li>▪ основные категории и понятия философии;</li> <li>▪ роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>▪ основы философского учения о бытии;</li> <li>▪ сущность процесса познания;</li> <li>▪ основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>▪ об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>▪ о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</li> </ul> <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"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <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><b>История</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</li> </ul> <p><b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;</li> <li>– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul> <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"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul>

		<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>
<b>ОГСЭ.03</b>	<b>190</b>	<p><b>Иностранный язык</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>▪ переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>▪ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> <li>– Дисциплина обеспечена кабинетом иностранных языков (лингвфонный).</li> </ul> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов.</p>
<b>ОГСЭ.04</b>	<b>74</b>	<p><b>Риторика.</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ строить свою речь в соответствии языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</li> <li>▪ анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;</li> <li>▪ устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;</li> <li>▪ пользоваться словарями русского языка.</li> </ul>

		<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ различия между языком и речью, единицы и функции языка;</li> <li>▪ нормы литературного языка, специфику устной и письменной речи;</li> <li>▪ разновидности национального языка и функциональные стили литературного языка;</li> <li>▪ типы текстов и правила их построения, жанры деловой и учебно-научной речи.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– лекции, уроки.</li> </ul> <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><b>Основы права</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применять освоенные знания с целью реализации прав и законных интересов личности.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ понятие, признаки, источники права;</li> <li>▪ понятие, структуру и виды правоотношений;</li> <li>▪ предметы регулирования отраслей российского права;</li> <li>▪ основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>▪ виды правонарушений и юридической ответственности,</li> <li>▪ понятие, порядок заключения, изменения, прекращения отдельных видов гражданско-правовых договоров.</li> </ul> <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 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"> <li>– аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Закон РФ «О защите прав потребителей»</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применять нормативно-правовые акты по защите прав потребителей;</li> <li>▪ составлять иски, заявления, претензии в области защиты прав потребителей;</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные понятия в области защиты прав потребителей;</li> <li>▪ права потребителя, права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца);</li> <li>▪ порядок защиты прав потребителя при продаже товаров, при выполнении работ, услуг.</li> </ul> <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"> <li>– аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul>

		<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>
<b>ЕН</b>	<b>312</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
<b>ЕН.01</b>	<b>60</b>	<p><b>Математика</b></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> <p><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> <li>▪ применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;</li> <li>▪ основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>▪ основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>

		<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> </ul> <p>занятия с использованием дистанционных технологий обучения.  Дисциплина обеспечена кабинетом математики.  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><b>Экологические основы природопользования</b>  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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>▪ использовать представления о взаимосвязи организмов и среды обитания в профессиональной деятельности;</li> <li>▪ соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ состояние природных ресурсов России и мониторинг окружающей среды;</li> <li>▪ экологические принципы рационального природопользования;</li> <li>▪ принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>▪ особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>▪ об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>▪ правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>▪ принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.</li> </ul> <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.</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"> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– лекции, уроки.</li> </ul> <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>
<b>П</b>	<b>3258</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП</b>	<b>1350</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
<b>ОП.15</b>	<b>102</b>	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>▪ предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>▪ использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> </ul>

- 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.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**
- 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.

		<p>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"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <p>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.</p>
<p><b>ОП. 01</b></p>	<p><b>102</b></p>	<p><b>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использовать лабораторное оборудование;</li> <li>▪ определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>▪ проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>▪ соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>▪ производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>▪ осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>▪ классификацию микроорганизмов;</li> <li>▪ морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>▪ генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>▪ роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>▪ характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>▪ особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>▪ основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>▪ возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>▪ методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ схему микробиологического контроля;</li> <li>▪ санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>▪ правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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>
<b>ОП. 02</b>	<b>48</b>	<p><b>Физиология питания</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>▪ рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>▪ составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ роль пищи для организма человека;</li> <li>▪ основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>▪ суточный расход энергии;</li> <li>▪ состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>▪ роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>▪ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>▪ усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>▪ понятие рациона питания;</li> <li>▪ суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>▪ нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тематический зачет, письменный зачет, решение ситуаций, тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 03	90	<p><b>Организация хранения и контроль запасов и сырья</b></p> <p>Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>▪ оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>▪ проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>▪ принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>▪ оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>▪ общие требования к качеству сырья и товаров;</li> <li>▪ условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>▪ методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>▪ способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>▪ виды снабжения;</li> <li>▪ виды складских помещений и требований к ним;</li> <li>▪ периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>▪ методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>▪ программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>▪ методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>▪ правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>▪ процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>▪ правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>▪ виды сопроводительных документов на различные группы товаров.</li> </ul> <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: – практические занятия;</p>
--	--	---

		<p>– самостоятельную работу обучающихся;</p> <p>– консультации.</p> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом организации коммерческой деятельности и логистики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный фронтальный опрос, устный индивидуальный опрос, устный комбинированный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
<b>ОП.04</b>	<b>90</b>	<p><b>Информационные технологии в профессиональной деятельности</b></p> <p>Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой информационных технологий и программирования.</p> <p><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>▪ использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>▪ применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>▪ общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>▪ состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>▪ методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>▪ базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>▪ основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</li> </ul> <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 лабораторией (кабинетом) информационных технологий в профессиональной деятельности.  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><b>Метрология и стандартизация</b>  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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>▪ оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>▪ использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>▪ приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные понятия метрологии;</li> <li>▪ задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>▪ формы подтверждения соответствия;</li> <li>▪ основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>▪ терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul> <p>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.</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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Правовые основы профессиональной деятельности</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b></p>

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- 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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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.

		<p>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"> <li>– аудиторные занятия, в т.ч. практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом правового обеспечения профессиональной деятельности.  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><b>ОП. 07</b></p>	<p><b>210</b></p>	<p><b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b>  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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>▪ применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>▪ анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные положения экономической теории;</li> <li>▪ принципы рыночной экономики;</li> <li>▪ современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>▪ роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>▪ механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>▪ механизмы формирования заработной платы;</li> <li>▪ формы оплаты труда;</li> <li>▪ стили управления, виды коммуникаций;</li> <li>▪ принципы делового общения в коллективе;</li> <li>▪ управленческий цикл;</li> <li>▪ особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>▪ сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>▪ формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul>

		<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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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>
--	--	---

<p><b>ОП. 08</b></p>	<p><b>48</b></p>	<p><b>Охрана труда</b>  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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>▪ использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>▪ участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>▪ проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>▪ разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>▪ вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>▪ вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ системы управления охраной труда в организации;</li> <li>▪ законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>▪ обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>▪ фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия и их влияние на уровень безопасности труда);</li> <li>▪ возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом);</li> <li>▪ порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>▪ порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> <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 мелкостручных 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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: практическая работа, тематический зачет, самостоятельная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 09	90	<p><b>Товароведение пищевых продуктов</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ распознавать ассортимент пищевых продуктов;</li> <li>▪ определять качество сырья и пищевых продуктов;</li> <li>▪ расшифровывать маркировку товаров;</li> <li>▪ размещать продукты на хранение;</li> <li>▪ осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ключевые понятия; общую классификацию сырья и пищевых продуктов;</li> <li>▪ пищевую ценность продуктов питания, свойства и показатели;</li> <li>▪ товароведную характеристику основных групп пищевых продуктов;</li> <li>▪ факторы, формирующие качество; оценку качества продуктов и сырья, использование в кулинарии;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ упаковку, маркировку, условия и сроки хранения.</li> </ul> <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией товароведения.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: устный опрос, тематический зачет, самостоятельная работа, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 10	72	<p><b>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b></p> <p>Дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p>



		<p align="center"><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>▪ материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания;</li> <li>▪ требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу.</li> </ul> <p>Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Экономика отрасли</b></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 align="center"><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ определять организационно-правовые формы организации;</li> <li>▪ определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;</li> <li>▪ рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>▪ оценивать экономическую деятельность организации и разрабатывать организационные мероприятия по повышению эффективности ее деятельности.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сущность организации как основного звена экономики отрасли;</li> <li>▪ принципы и методы управления основными и оборотными средствами;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ методы оценки эффективности их использования;</li> <li>▪ состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;</li> <li>▪ основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета;</li> <li>▪ методику проведения экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности организации.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Бухгалтерский учет в общественном питании</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применять действующее законодательство и нормативную базу по вопросам профессиональной деятельности;</li> <li>▪ составлять простейший баланс;</li> <li>▪ открывать счета бухгалтерского учета, записывать хозяйственные операции на них;</li> <li>▪ оформлять первичные документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</li> <li>▪ проводить инвентаризацию и выявлять ее результат;</li> <li>▪ составить калькуляцию блюд;</li> <li>▪ составлять отчеты материально-ответственных лиц;</li> <li>▪ использовать учетные регистры в коммерческой деятельности;</li> <li>▪ определять финансовый результат организации (предприятия);</li> <li>▪ использовать данные учета и отчетности в практической деятельности;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ пользоваться компьютерными программами.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Федеральный Закон РФ «О бухгалтерском учете»;</li> <li>▪ цели, задачи и сущность бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета;</li> <li>▪ виды учета;</li> <li>▪ бухгалтерский баланс;</li> <li>▪ систему и взаимосвязь счетов;</li> <li>▪ нормативные акты, регулирующие отношения организации и государства;</li> <li>▪ особенности бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>▪ нормативные документы, определяющей порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания;</li> <li>▪ первичную и учетную документацию хозяйственных операций;</li> <li>▪ источники формирования финансовых ресурсов и методы их распределения;</li> <li>▪ механизм ценообразования;</li> <li>▪ учетную политику организации;</li> <li>▪ основы налоговой и банковской систем.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Организация коммерческой деятельности</b></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><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p>

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- 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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- сущность и содержание коммерческой деятельности;
- терминологию торгового дела;
- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентификационные признаки и характеристику различных типов и видов предприятий;
- структуру торгово-технологического процесса;
- принципы размещения розничных торговых организаций;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы в магазинах;
- виды услуг розничной торговли и требования к ним;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;
- номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;
- материально-техническую базу коммерческой деятельности;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;
- технологию складского товародвижения.

Дисциплина нацелена на формирование общих 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.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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>
<b>ОП. 14</b>	<b>48</b>	<p><b>Основы бизнеса и предпринимательства</b></p> <p>Дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательства» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ применять этические принципы в процессе делового общения;</li> <li>▪ использовать законодательные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность в Российской Федерации;</li> <li>▪ выявлять потребности в первоначальном капитале.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сущность и природу предпринимательства;</li> <li>▪ этику ведения бизнеса, виды и формы предпринимательства;</li> <li>▪ основные составные элементы инфраструктуры рынка;</li> <li>▪ основы правового регулирования хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>▪ особенности создания предприятия и управления им.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	108	<p><b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p> <p>МДК «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен</b></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>▪ расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>▪ организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>▪ подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>▪ контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>▪ принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>▪ проводить расчеты по формулам;</li> <li>▪ выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>▪ выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>▪ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>▪ правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>▪ виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>▪ основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>▪ требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>▪ требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>▪ способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>▪ основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>▪ методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>▪ виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы;</li> <li>▪ технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>▪ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>▪ способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>▪ правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>▪ требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul> <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"> <li>• практические занятия;</li> <li>• самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>• консультации.</li> </ul> <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><b>Учебная практика</b></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><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПП.01.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Практика по профилю специальности</b></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><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 02</b>	<b>258</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
<b>МДК.02.01</b>	<b>258</b>	<b>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>



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

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

**В результате изучения обучающийся должен**

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- производить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- 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;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>▪ варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>▪ методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>▪ варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>▪ технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>▪ варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>▪ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>▪ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul> <p>МДК профессионального модуля нацелен на формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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>
<b>УП.02.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Учебная практика</b></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</p>

		<p>определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.02.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></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><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 03</b>	<b>555</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
<b>МДК.03.01</b>	<b>555</b>	<p><b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b></p> <p>МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен</b></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>▪ сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ проводить расчеты по формулам;</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>▪ классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>▪ классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>▪ методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>▪ принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>▪ требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных</li> </ul>

		<p>супов, горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>▪ основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>▪ основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>▪ варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>▪ ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>▪ правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>▪ правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>▪ температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>▪ варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>▪ варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>▪ правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>▪ виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>▪ технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>▪ гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>▪ технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>▪ правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>▪ варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>▪ традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>▪ варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>▪ температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>▪ правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>▪ требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>▪ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>▪ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>▪ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Учебная практика</b></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><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПП.03.01</b>	<b>144</b>	<p><b>Практика по профилю специальности</b></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><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 04</b>	<b>387</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
<b>МДК.04.01</b>	<b>387</b>	<p><b>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p>МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p>

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

**В результате изучения обучающийся должен**

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- 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;

**знать:**

- 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



		<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>▪ технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>▪ требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>▪ актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Учебная практика</b></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><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>

		<p>оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.04.01	144	<p><b>Практика по профилю специальности</b></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><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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</p>

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

		<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>▪ температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>▪ требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Учебная практика</b></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><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.05.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></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><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ 06</b>	<b>174</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
<b>МДК.06.01</b>	<b>63</b>	<p><b>Управление структурным подразделением организации</b></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><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>▪ принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><b>и уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>▪ организовывать работу коллектива исполнителей;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>▪ основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>▪ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);</li> <li>▪ дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>▪ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков и табеля учета рабочего времени;</li> <li>▪ порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>▪ нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>▪ формы документов, порядок их заполнения</li> </ul> <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.  ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>МДК обеспечен кабинетом менеджмента и экономики организации.  Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного опроса, экспертной оценки выполнения заданий на практическом занятии, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
МДК.06.02	48	<p><b>Моделирование профессиональной деятельности</b></p> <p>МДК «Моделирование профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ планирования работы структурного подразделения;</li> <li>▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>▪ принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>▪ вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>▪ рассчитывать заработную плату работников;</li> <li>▪ рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>▪ организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>▪ организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>▪ разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>▪ оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, и готовой продукцией;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>▪ основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>▪ способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);</li> <li>▪ дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>▪ правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков и табеля учета рабочего времени;</li> <li>▪ нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>▪ формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>▪ методику расчета выхода продукции;</li> <li>▪ порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>▪ методику расчета заработной платы;</li> <li>▪ структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ методики расчета экономических показателей;</li> </ul> <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"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <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><b>Планирование экономических показателей деятельности структурного подразделения</b></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><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ планирования работы структурного подразделения;</li> <li>▪ оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>▪ принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>▪ вести табель учета рабочего времени работников;</li> </ul>



- 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;

**знать:**

- 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.

МДК 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 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Преподавание МДК предусматривает следующие формы организации учебного процесса:

- практические занятия;
- самостоятельную работу обучающихся;
- консультации.

МДК обеспечен кабинетом экономики организации.

Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного

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

		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности: отчет о прохождении практики; дневник о прохождении практики; – аттестационный лист.</p>
<b>ПМ 07</b>	<b>252</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
<b>МДК.07.01</b>	<b>252</b>	<p><b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b></p> <p>МДК «Выполнение работ по профессии «Повар»» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.</b></p> <p><b>В результате изучения обучающийся должен</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки, нарезки и приготовления овощей и грибов;</li> <li>▪ производить механическую кулинарную обработку сырья;</li> <li>▪ приготавливать блюда из овощей, соусы к ним в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>▪ производить расчеты сырья, количества порций; массы брутто, нетто;</li> <li>▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления блюд;</li> <li>▪ проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, жиров и сахара;</li> <li>▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>▪ готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>▪ проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>▪ выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>▪ готовить и оформлять блюда из яиц и творога;</li> <li>▪ приготавливать заправочные супы в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>▪ производить расчеты сырья, количества порций, массы брутто, нетто;</li> <li>▪ составлять технологические карты и алгоритмы приготовления и отпуска супов;</li> </ul>

- 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 пряностей.
- 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.

		<p>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.</p> <p>Преподавание МДК профессионального модуля предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>МДК обеспечен кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебным кулинарным цехом. Итоговая аттестация по ПМ проводится в форме квалификационного экзамена на присвоение разряда по профессии Повар.</p>
УП.07.01	36	<p><b>Учебная практика</b>  Учебная практика по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.  Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b>  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>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"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПП 07.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>

		<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  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.</p> <p>Практика по профилю проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.  Формы отчетности по учебной практике:  – отчет о прохождении практики;  – дневник о прохождении практики;  – аттестационный лист.</p>
<b>ПДП.00</b>	<b>4 нед.</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
		<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.  Формы отчетности по учебной практике:  – отчет о прохождении практики;  – дневник о прохождении практики;  – аттестационный лист.</p> <p>Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет.</p>
<b>ГИА.00</b>	<b>6 нед.</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>
<b>ГИА.01</b>	<b>4 нед.</b>	<b>Подготовка выпускной квалификационной работы</b>
		<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.  Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.</p>
<b>ГИА.02</b>	<b>2 нед.</b>	<b>Защита выпускной квалификационной работы</b>
		<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



И.В. Гайдадина

Зав. кафедрой информационных технологий и программирования




Т.П. Фатина

Зав. кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин



Л. В. Гузенко

Начальник учебного отдела



Е.В. Зданович