


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  
 АНПОО «Академический колледж»  
  
 Н.А. Добрынина  
 «31» августа 2021 г.

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

**Срок освоения - 3года 10 месяцев (на базе основного общего образования)**

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

Шифр	Учебная нагрузка (час)	Аннотации дисциплин (модулей)
<b>ОП</b>	<b>2106</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОДБ</b>	<b>1469</b>	<b>Базовые дисциплины</b>
<b>ОДБ.01</b>	<b>186</b>	<p><b>Русский язык</b></p> <p>Дисциплина «Русский язык» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;</li> <li>▪ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций;</li> <li>▪ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;</li> <li>▪ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности; осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</li> </ul>

**Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:**

**личностные:**

- воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**метапредметные:**

- владение всеми видами речевой деятельности;
- владение языковыми средствами;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видов деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникативных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

**предметные:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:

- лекции, уроки;
- практические занятия;
- самостоятельную работу обучающихся.

		<p>Дисциплина обеспечена кабинетом русского языка и литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена.</p>
<b>ОДБ.02</b>	<b>234</b>	<p><b>Литература</b></p> <p>Дисциплина «Литература» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;</li> <li>▪ развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;</li> <li>▪ освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;</li> <li>▪ совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинения различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>▪ сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>▪ толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> <li>▪ готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>▪ эстетическое отношение к миру;</li> <li>▪ совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;</li> <li>▪ использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);</li> </ul> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</li> <li>▪ умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;</li> <li>▪ умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;</li> <li>▪ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;</li> <li>▪ сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;</li> <li>▪ владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>▪ владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>▪ владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>▪ знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;</li> <li>▪ сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</li> <li>▪ способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>▪ владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>▪ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</li> </ul> <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 русского языка и литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачётов.</p>
ОДБ.03	175	<p><b>Иностранный язык</b></p> <p>Дисциплина «Иностранный язык» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;</li> <li>▪ формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;</li> <li>▪ формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной социокультурной, социальной, стратегической и предметной;</li> <li>▪ воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;</li> <li>▪ воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><i>личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</li> <li>▪ сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</li> <li>▪ развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</li> <li>▪ осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение</li> </ul>

		<p>проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</li> </ul> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</li> <li>▪ владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</li> <li>▪ умение организовывать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>▪ умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;</li> <li>▪ владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;</li> <li>▪ достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>▪ сформированность умений использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.</li> </ul> <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> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом иностранных языков (лингфонный).</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов и экзамена.</p>
ОДБ.04	176	<p><b>История</b></p> <p>Дисциплина «История» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;</li> <li>▪ формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;</li> <li>▪ усвоение интегрированной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>▪ развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;</li> <li>▪ формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;</li> <li>▪ воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</li> <li>▪ готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>▪ сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</li> <li>▪ сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</li> <li>▪ толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</li> </ul> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>▪ умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</li> <li>▪ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>▪ готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</li> <li>▪ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>▪ умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</li> <li>▪ владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</li> <li>▪ сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</li> <li>▪ владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</li> <li>▪ сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</li> </ul> <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 истории.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
--	--	---

ОДБ.05	342	<p><b>Математика</b></p> <p>Дисциплина «Математика» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;</li> <li>▪ обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;</li> <li>▪ обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;</li> <li>▪ обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><i>личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;</li> <li>▪ понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;</li> <li>▪ развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</li> <li>▪ овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;</li> <li>▪ готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</li> <li>▪ готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;</li> <li>▪ готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;</li> <li>▪ отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</li> </ul> <p><i>метапредметные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</li> <li>▪ умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности; учитывать позиции других участников деятельности; эффективно разрешать конфликты;</li> <li>▪ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>▪ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</li> <li>▪ владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</li> <li>▪ владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;</li> <li>▪ целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;</li> </ul>
--------	-----	---

		<p>способность воспринимать красоту и гармонию мира;</p> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</li> <li>▪ сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</li> <li>▪ владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>▪ владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;</li> <li>▪ сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</li> <li>▪ владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;</li> <li>▪ сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностей в реальном мире; основных понятиях элементарной теории вероятностей; умение находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;</li> <li>▪ владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</li> </ul> <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 математики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзаменов.</p>
ОДБ.06	177	<p><b>Физическая культура</b></p> <p>Дисциплина «Физическая культура» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;</li> <li>▪ развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;</li> <li>▪ формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>▪ овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;</li> <li>▪ овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</li> <li>▪ освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;</li> <li>▪ приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого</li> </ul>



сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

**Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:**

**личностные:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребление алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

**метапредметные:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее –ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**предметные:**

- умение использовать разнообразные формы и иды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>▪ владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>▪ владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности, с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>▪ владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</li> </ul> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. спортивный зал;</li> <li>2. стрелковый тир (электронный);</li> <li>3. фитнес зал.</li> </ol> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости – сдача контрольных нормативов по определению уровня физической и спортивно-технической подготовленности, устный опрос, промежуточная аттестация в форме зачётов.</p>
ОДБ.07	105	<p><b>Основы безопасности жизнедеятельности</b></p> <p>Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);</li> <li>▪ снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;</li> <li>▪ формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;</li> <li>▪ обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</li> <li>▪ готовность к служению Отечеству, его защите;</li> <li>▪ формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</li> <li>▪ исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</li> <li>▪ воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</li> <li>▪ освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</li> </ul>

**метапредметные:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметные:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li> <li>▪ развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>▪ получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</li> <li>▪ освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</li> <li>▪ владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</li> </ul> <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 основ безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ОДБ.08	54	<p><b>Астрономия</b></p> <p>Дисциплина «Астрономия» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений;</li> <li>- познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной;</li> <li>- получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира;</li> <li>- осознать свое место в Солнечной системе и Галактике;</li> <li>- ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики;</li> <li>- выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;</li> <li>• формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;</li> <li>• формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;</li> <li>• формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеурочной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы;</li> <li>• создать основу для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, видов и способов деятельности</li> </ul>

		<p>(системно - деятельностный подход).</p> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный;</li> <li>• классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;</li> <li>• анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;</li> <li>• на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;</li> <li>• выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;</li> <li>• извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;</li> <li>• готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.</li> </ul> <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 астрономии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>ПД</b>	<b>529</b>	<b>Профильные дисциплины</b>
<b>ПД 01</b>	<b>229</b>	<p><b>Химия</b></p> <p>Дисциплина «Химия» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;</li> <li>▪ формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;</li> <li>▪ развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;</li> <li>▪ приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;</li> <li>▪ готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;</li> <li>▪ умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> </ul>

		<p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>▪ использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</li> <li>▪ владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;</li> <li>▪ владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</li> <li>▪ сформированность умений давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</li> <li>▪ владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</li> <li>▪ сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</li> </ul> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лекции, уроки;</li> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией химии и кабинетом химии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПД 02	150	<p><b>Биология</b></p> <p>Дисциплина «Биология» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений от живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;</li> <li>▪ овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</li> <li>▪ развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни человека) в ходе работы с различными источниками информации;</li> <li>▪ воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при</li> </ul>

		<p>обсуждении биологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использование приобретённых биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;</li> <li>▪ понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</li> <li>▪ способность использовать знания о современной естественно научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;</li> <li>▪ владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</li> <li>▪ способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</li> <li>▪ готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>▪ обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</li> <li>▪ способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</li> <li>▪ готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;</li> </ul> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</li> <li>▪ способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>▪ способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;</li> <li>▪ умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</li> <li>▪ способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;</li> <li>▪ способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;</li> <li>▪ способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в</li> </ul>
--	--	---

		<p>формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</li> <li>▪ владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</li> <li>▪ сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</li> <li>▪ сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</li> </ul> <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 экологических основ природопользования.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ПД 03	150	<p><b>Информатика</b></p> <p>Дисциплина «Информатика» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой информационных технологий и программирования.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;</li> <li>▪ формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>▪ формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;</li> <li>▪ развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;</li> <li>▪ приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;</li> <li>▪ приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;</li> <li>▪ владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><b>личностные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</li> <li>▪ осознание своего места в информационном обществе;</li> <li>▪ готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>▪ умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для</li> </ul>



		<p>этого доступные источники информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</li> <li>▪ умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</li> <li>▪ умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</li> <li>▪ готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</li> </ul> <p><b>метапредметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</li> <li>▪ использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>▪ использование различных информационных объектов, с которыми – возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</li> <li>▪ использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</li> <li>▪ умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</li> <li>▪ умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>▪ умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</li> <li>▪ владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</li> <li>▪ использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</li> <li>▪ владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</li> <li>▪ владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</li> <li>▪ сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</li> <li>▪ сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</li> <li>▪ владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;</li> <li>▪ сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;</li> <li>▪ понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;</li> <li>▪ применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</li> </ul> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией (кабинетом) информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного экзамена.</p>
<b>ПОО</b>	<b>108</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>
<b>ПОО.01</b>	<b>108</b>	<p><b>Родной язык\ Родная литература</b></p> <p>Дисциплина «Родной язык\Родная литература» является частью общеобразовательной подготовки обучающихся по специальности 38.02.07 Банковское дело. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><b>Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций родного языка (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);</li> <li>▪ совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;</li> <li>▪ дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;</li> <li>▪ включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа;</li> <li>▪ сформированность устойчивого интереса к чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры; сформированность чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений.</li> </ul> <p><b>Результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины:</b></p> <p><i>личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>▪ понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;</li> <li>▪ осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту родного языка как явления национальной культуры;</li> <li>▪ способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>▪ обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;</li> <li>▪ способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;</li> <li>▪ овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;</li> </ul> <p><i>метапредметные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ владение всеми видами речевой деятельности родном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;</li> <li>▪ овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;</li> <li>▪ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в</li> </ul>

		<p>различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;</li> </ul> <p><b>предметные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;</li> <li>▪ владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>▪ владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>▪ владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> <li>▪ сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</li> <li>▪ сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;</li> <li>▪ способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</li> <li>▪ владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>▪ сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; <ul style="list-style-type: none"> <li>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: <ul style="list-style-type: none"> <li>- лекции, уроки;</li> <li>- практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом родного языка/ родной литературы.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<b>ПП</b>	<b>4374</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>804</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
<b>ОГСЭ.07</b>	<b>324</b>	<p><b>Физическая культура</b></p> <p>Дисциплина «Физическая культура» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><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:</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>

		<p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>

		<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 контрольных работ, конспектов, 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.</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>– лекции, уроки;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> </ul> <p>занятия с использованием дистанционных технологий обучения.</p> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом математики.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
ЕН.02	75	<p><b>Экологические основы природопользования</b></p> <p>Дисциплина «Экологические основы природопользования» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><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.</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>– 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>
ЕН.03	177	<p><b>Химия</b></p> <p>Дисциплина «Химия» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин.</p> <p><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 основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>– использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>– описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>– производить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</li> <li>– использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> </ul>

- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и оборудование;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

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

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

птицы.

		<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>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лабораторные занятия;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– лекции, уроки.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией химии и кабинетом химии.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, промежуточная аттестация в форме экзамена.</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> <li>▪ применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>▪ ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>▪ применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>▪ владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>▪ оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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;</li> </ul>

- 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 канале, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

		<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>– лекции, уроки;</li> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного или письменного опроса, итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<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> <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.  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>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией микробиологии, санитарии и гигиены.  Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тематический зачет, самостоятельная работа, тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
ОП. 02	48	<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>



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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

		<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 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.  Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тематический зачет, письменный зачет, решение ситуаций, тестирование, устный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
<p><b>ОП. 03</b></p>	<p><b>90</b></p>	<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> <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.  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 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 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>
ОП.04	90	<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>

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

		<p>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></p> <p>Дисциплина «Метрология и стандартизация» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><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:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом (лабораторией) метрологии, стандартизации и подтверждение соответствия.  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>  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> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использовать необходимые нормативные правовые акты;</li> <li>▪ защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</li> <li>▪ анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</li> </ul> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>▪ права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>▪ понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>▪ организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>▪ правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>▪ права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>▪ порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>▪ роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>▪ право социальной защиты граждан;</li> <li>▪ понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>▪ виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>▪ нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</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.  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>
ОП. 07	210	<p><b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b></p> <p>Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой финансово-экономических дисциплин.</p> <p><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.  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.</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>
ОП. 08	48	<p><b>Охрана труда</b></p> <p>Дисциплина «Охрана труда» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><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</li> </ul>

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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.  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>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена кабинетом безопасности жизнедеятельности и охраны труда.  Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: практическая работа, тематический зачет, самостоятельная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование, промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
<p><b>ОП. 09</b></p>	<p><b>90</b></p>	<p><b>Товароведение пищевых продуктов</b>  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> <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.  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.</p>

		<p>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>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 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические занятия;</li> <li>– самостоятельную работу обучающихся;</li> <li>– консультации.</li> </ul> <p>Дисциплина обеспечена лабораторией товароведения.  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>  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><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><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> <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> <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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ использовать основные понятия и сущность коммерческой деятельности для решения практических задач в профессиональной деятельности;</li> <li>▪ определять виды и типы торговых организаций;</li> <li>▪ устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания;</li> <li>▪ использовать новые технологии управления хозяйственной деятельностью торговых организаций;</li> <li>▪ организовывать хозяйственные связи в торговле;</li> <li>▪ использовать методы снижения коммерческого риска;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ работать с коммерческой информацией.</li> <li><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></li> <li>▪ сущность и содержание коммерческой деятельности;</li> <li>▪ терминологию торгового дела;</li> <li>▪ формы и функции торговли;</li> <li>▪ объекты и субъекты современной торговли;</li> <li>▪ характеристики оптовой и розничной торговли;</li> <li>▪ классификацию торговых организаций;</li> <li>▪ идентификационные признаки и характеристику различных типов и видов предприятий;</li> <li>▪ структуру торгово-технологического процесса;</li> <li>▪ принципы размещения розничных торговых организаций;</li> <li>▪ устройство и основы технологических планировок магазинов;</li> <li>▪ технологические процессы в магазинах;</li> <li>▪ виды услуг розничной торговли и требования к ним;</li> <li>▪ составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;</li> <li>▪ номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;</li> <li>▪ материально-техническую базу коммерческой деятельности;</li> <li>▪ структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;</li> <li>▪ назначение и классификацию товарных складов;</li> <li>▪ технологию складского товародвижения.</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>– 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>
ОП. 14	48	<p><b>Основы бизнеса и предпринимательства</b></p> <p>Дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательства» является частью профессиональной подготовки обучающихся по</p>



		<p>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 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>
<b>ПМ</b>	<b>1908</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>108</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
<b>МДК 01.01</b>	<b>108</b>	<p><b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p> <p>МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p>

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

**В результате изучения обучающийся должен**

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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,

		<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 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> <li>– производственная характеристика</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> <li>– производственная характеристика.</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>	<p><b>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b></p> <p>МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p>

**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;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

		<ul style="list-style-type: none"> <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>
УП.02.01	36	<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 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> <li>– производственная характеристика</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> <li>– производственная характеристика</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 03.01 «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 супов, горячих соусов;</li> <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</li> </ul>



		<p>сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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</p>

		<p>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> <li>– производственная характеристика.</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> <li>– производственная характеристика.</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 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><b>Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:</b></p>

**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 сложных отделочных полуфабрикатов;

		<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 мелкочтучных 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, 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> <li>– производственная характеристика.</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> <li>– производственная характеристика</li> </ul>
<b>ПМ. 05</b>	<b>174</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
<b>МД 05.01</b>	<b>174</b>	<p><b>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b></p> <p>МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <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>
<b>УП.05.01</b>	<b>36</b>	<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> <li>– производственная характеристика.</li> </ul>
<p><b>ПП.05.01</b></p>	<p><b>36</b></p>	<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</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> <li>– производственная характеристика</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.  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 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.</p> <p>Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного опроса, экспертной оценки выполнения заданий на практическом занятии, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговая аттестация по результатам освоения профессионального модуля проводится в форме квалифицированного экзамена.</p>
МДК 06.02	48	<p><b>Моделирование профессиональной деятельности</b></p> <p>МДК 06.02 «Моделирование профессиональной деятельности» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ методику расчета заработной платы;</li> <li>▪ структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <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>

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату работников
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, и готовой продукцией;

**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.

		<p>МДК обеспечен кабинетом экономики организации.</p> <p>Программой МДК предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного и письменного опроса, экспертной оценки выполнения заданий на практическом занятии, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговая аттестация по результатам освоения профессионального модуля проводится в форме квалифицированного экзамена.</p>
<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 по учебной практике, проводимой в учебных кабинетах является дневник, отчет по практике, аттестационные лист.</p> <p>Обучающиеся по заочной форме обучения представляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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> <li>– производственная характеристика</li> </ul>
<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 07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар»» является частью профессиональной подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. МДК реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания и входит в состав профессионального модуля.</p> <p><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.</p> <p>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></p> <p>Учебная практика по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><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.  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</p>

		<p>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> <li>– производственная характеристика.</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.  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>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;  – производственная характеристика.</p>
<b>ПДП.00</b>	<b>4 нед.</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
		<p>Преддипломная практика является завершающим этапом освоения ППССЗ и направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.  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 С.М. Васечко

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой финансово-экономических дисциплин

Е.И. Авдухина

Е.И. Авдухина

Зав. кафедрой юридических дисциплин

И.В. Гайдадина

И.В. Гайдадина

Зав. кафедрой информационных технологий и программирования

Т.П. Фатина

Т.П. Фатина

Зав. кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

Л. В. Гузенко

Л. В. Гузенко

Начальник учебного отдела

Е.В. Зданович

Е.В. Зданович