

|  |  |
| --- | --- |
| Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  Московской области  «Профессиональный колледж «Московия» | |
|  |  |

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей по специальности

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

квалификация *техник*

срок обучения *3 года 10 месяцев*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код дисциплины | Наименование рабочей программы | Аннотация к рабочей программе | Файл |
|  | ОГСЭ.01 | Основы философии | 1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  • ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: • основные категории и понятия философии роль философии в жизни человека и общества;  • основы философского учения о бытии;  • сущность процесса познания;  • основы научной, философской и религиозной картин мира;  • об условиях формирования личности, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  • о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. | Док.1ОГСЭ.01Основы философии  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.02 | История | 1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  -выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально¬  экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX - XXI вв.);  -сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;  - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;  - роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения | Док.2ОГСЭ.02 История  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.03. | Иностранный язык | 1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной  профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и  биотехнологии.  2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов:  дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В  результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и  повседневные темы;   * переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности; * самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;   В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:   * лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных   текстов профессиональной направленности. | Док.3ОГСЭ.03 Иностранный язык  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.04 | Физическая культура | 1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  - основы здорового образа жизни. | Док.4ОГСЭ.04 Физическая культура  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | Дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за счёт вариативной  составляющей ФГОС СПО, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ и относится к дисциплинам его вариативной  части.  К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины,  относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе  получения основного общего образования, а также изучения дисциплин  общеобразовательного цикла ППССЗ СПО.  2. Цель изучения дисциплины  Основной целью дисциплины является формирование у студентов  базовых навыков коммуникативной компетенции в различных речевых  ситуациях как устной, так и письменной речи, повышение уровня их кругозора,  общей культуры, а также культуры мышления, умение соотносить языковые  средства с конкретными целями, ситуациями, условиями и задачами речевого  общения.  3. Структура дисциплины  Русский язык и культура речи для общих целей. Русский язык и культура  речи для профессиональных целей.  4. Основные образовательные технологии  В процессе изучения дисциплины используются наряду с традиционными  технологиями и технологии активного обучения: технология сотрудничества,  технология проблемного обучения, проектная и игровая технологии, обучение  развитию критического мышления, развивающего обучения и тестовые  технологии.  5. Требования к результатам освоения дисциплины  В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  - уметь опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать  языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности,  соответствия ситуации, сфере общения; работать с текстом, осуществлять  информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую  информацию; пользоваться словарями; применять полученные знания в  собственной речевой практике; конструировать тексты разных типов и  стилей; владеть приѐмами редактирования текста; передавать содержание  прослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта,  аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;  - знать нормы русского литературного языка; специфику устной и  письменной речи; структуру предложений и текста в профессиональных  документах; функциональные стили речи.  Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у  студентов общих компетенций: ОК1-ОК9 | Док.5ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ЕН.01 | Математика | Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.  2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:  Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  И профессиональных компетенций:  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.  3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь:  - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать:  - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;  - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;  - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. | Док.6ЕН.01 Математика  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ЕН.02 | Экологические основы природопользования | Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.  2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:  Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работучленов 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 частойсмены технологий в профессиональной деятельности.  И профессиональных компетенций:  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.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;  - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать:  - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;  - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;  - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  - принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;  - принципы размещения производств различного типа;  - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды;  - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;  - природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории. | Док.7ЕН.02 Экологические основы природопользования  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ЕН.03 | Химия | Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.  Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» может быть использована при составлении основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по всем специальностям СПО.   1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:   Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  И профессиональных компетенций:  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 сложныххолодных 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.  3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять основные законы химии для решения задач в области  профессиональной деятельности;  - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;   * проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; * выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; * 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; 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 системвысокомолекулярных 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; приемы безопасной работы в химической лаборатории. | Док.8ЕН.03 Химия  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом  производстве» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионально  образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего  образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по  специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».  Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной  программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл  Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:   использовать лабораторное оборудование;   определять основные группы микроорганизмов;   проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным  результатам;   соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;   производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;   осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  знать:   основные понятия и термины микробиологии;   классификацию микроорганизмов;   морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;   генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости  микроорганизмов;   роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;   характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;   особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;   основные пищевые инфекции и пищевые отравления;   возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,  условия их развития;   методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;   схему микробиологического контроля;   санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю,  одежде;   правила личной гигиены работников пищевых производств  В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать  компетенции:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к  ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и  решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования  профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с  коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения  заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности..  продукции.  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, легкие и сложные холодные  закуски.  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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.  ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных  материалов на производстве.  ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов  для различных категорий потребителей.  ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.  ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. | Док.9ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.02 | Физиология питания | Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной  профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10  Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).  Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и  профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер  Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной  программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:   проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;   рассчитывать энергетическую ценность блюд;   составлять рационы питания для различных категорий потребителей.  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;   назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;   методики составления рационов питания  В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать компетенции:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к  ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения  профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и  решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования  профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с  коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения  заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности..  продукции.  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, легкие и сложные холодные  закуски.  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. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.  ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных  материалов на производстве.  ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов  для различных категорий потребителей.  ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.  ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане. | Док.10ОП.02Физиология питания  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.03 | Организация хранение и контроль запасов сырья | 1.1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - определять наличие запасов и расходов продуктов;  - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  - оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специального программного обеспечения;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  - общие требования к качеству сырья и продуктов;  - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  - методы контроля качества продуктов при хранении;  - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  - виды снабжения;  - виды складских помещений и требования к ним;  - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;  - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  - правила оценки состояния запасов на производстве;  - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. | Док.11ОП.03Организация хранение и контроль запасов сырья ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 1.1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате освоения учебной 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 учебной 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. | Док.12ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.05 | Метрология и стандартизация | 1.1. Область применения программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:  дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;  - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;  - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;  - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - основные понятия метрологии;  - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  - формы подтверждения соответствия;  - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;  - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ. | Док.13ОП.05 Метрология и стандартизация ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 1.1. Область применения программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - использовать необходимые нормативные правовые акты;  - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;  - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - основные положения Конституции Российской Федерации;  - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;  - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;  - законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;  - организационно-правовые формы юридических лиц;  - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;  - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;  - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;  -роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;  - право социальной защиты граждан;  - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;  - виды административных правонарушений и административной ответственности;  - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. | Док.14ОП.06Правовые основы профессиональной деятельности ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 1.1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;  - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;  - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - основные положения экономической теории;  - принципы рыночной экономики;  - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;  - механизмы ценообразования на продукцию (услуги);  - механизмы формирования заработной платы;  - формы оплаты труда;  - стили управления, виды коммуникаций;  - принципы делового общения в коллективе;  - управленческий цикл;  - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;  - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;  - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. | Док.15ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.08 | Охрана труда | 1.1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - системы управления охраной труда в организации;  - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;  - обязанности работников в области охраны труда;  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);  - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. | Док.16 ОП.08 Охрана труда  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 1.1. Область применения программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.  1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:  В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  - применять первичные средства пожаротушения;  - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  - оказывать первую помощь пострадавшим.  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  - основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  - способы защиты населения от оружия массового поражения;  - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  - основы военной службы и обороны государства;  - 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. | Док.17 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.10 | Товароведение пищевых продуктов | 1.1.Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки  специалистов среднего звена в соответствии ФГОС по специальности СПО 19.02.10  Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящий в  состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.  Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ  Дисциплина входит в профессиональный цикл (ОП.00).  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения  дисциплины:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - владеть методами оценки качества пищевых продуктов;  - определять качество основных групп товаров;  -давать товароведную характеристику основных групп товаров;  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  -методы оценки качества пищевых продуктов;  -давать товароведную характеристику основных групп товаров;  - показатели качества основных групп продовольственных товаров;  -дефекты продуктов.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими  компетенциями ОК1 – 0К7, включающими в себя способность:  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.Анализировать рабочую ситуацию , осуществлять текущий и итоговый контроль,  оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты  своей работы.  ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой дляэффективного  выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.  ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с  использованием информационно–коммуникационных технологий в профессиональной  деятельности.  ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,  потребителями.  ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей).  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать  профессиональными компетенциями ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2..  ПК 1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм  собственности, различных видов, типов и классов.  ПК 2.1. Выполнять подготовку предприятий общественного питания к обслуживанию.  ПК 2.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм  собственности. | Док.18 ОП.10 Товароведение пищевых продуктов ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.11 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 1.1. Область применения рабочей программы  Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.  1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего  звена: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин,  вариативная часть.  1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;  - оценивать эффективность его использования;  - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;  - нормативные акты, регламентирующие использование торгово -технологического оборудования;  - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правило безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;  - конкурентность и принципы подбора современного оборудования;  - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;  - прогрессивные методы использования технологического оборудования;  - идентификацию технологического оборудования;  - способы проверки технического состояния технологического оборудования. | Док.19 ОП.11 Техническое оснащение и организация рабочего места  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.12 | Основы калькуляции и учета | Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной  образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках  профессионального цикла (вариативная часть)  Цели и задачи учебной дисциплины: обеспечение подготовленности студентов к  ведению калькуляции и бухгалтерского учѐта предприятия.  Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, освоенные  и сформированные в ходе изучения дисциплин «Математика», «Товароведение  продовольственных товаров»  Название  дисциплины  Для освоения дисциплины обучающийся должен:  «Математика» уметь:   решать прикладные задачи в области  профессиональной деятельности;   применять простые математические модели систем и  процессов в сфере профессиональной деятельности;  знать:   основные математические методы решения прикладных  задач в области профессиональной деятельности;   основные понятия и методы математического анализа, теории  вероятностей и математической статистики  «Товароведение  продовольственных товаров»  уметь:   обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью  сохранения его качественных характеристик;  знать:   виды товарных потерь, причины возникновения, порядок  списания, меры предупреждения и сокращения;  Требования к результатам освоения учебной дисциплины (МДК):  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен  уметь:   составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и  продуктов, используя Сборник рецептур;   оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчѐт за  день;   выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учѐтные и продажные цены на  готовые изделия, передаваемые в реализацию;   оформлять документы по результатам инвентаризации;   составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные и  сводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации в  бухгалтерском учете предприятия общественного питания;   разрабатывать бухгалтерскую документацию необходимую для взаимодействия  предприятия общественного питания с контролирующими органами;   вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С:  Бухгалтерия;  знать:   цели, задачи, сущность бухгалтерского учѐта, новые законодательные и  нормативные документы, используемые в организациях учѐта, документы и  документацию, еѐ оформление и использование в учѐте;   структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и  калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;   порядок расчѐта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;   документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;   порядок учѐта предметов материального оснащения;   виды нормативно-технологической документации;   порядок составления бухгалтерской отчетности предприятия общественного  питания;   требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции;   основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организацию  бухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведению  бухгалтерского учета предприятия общественного питания;   порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательств  организации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание,  требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания;   номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействия  предприятия общественного питания с контролирующими органами.  Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих  компетенций:  Наименование компетенции Код  компетенции  Образовательные результаты  Общие компетенции  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 1 знает:  цели, задачи, сущность бухгалтерского  учѐта, новые законодательные и  нормативные документы, используемые  в организациях учѐта, документы и  документацию, еѐ оформление и  использование в учѐте;  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые  методы и способы выполнения профессиональных задач,  оценивать их эффективность и качество  ОК 2  Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и  нести за них ответственность  ОК 3  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач,  профессионального и личностного развития  ОК 4  Использовать информационно-коммуникационные технологии в  профессиональной деятельности  ОК 5 умеет:  разрабатывать бухгалтерскую  документацию необходимую для  взаимодействия предприятия  общественного питания с  контролирующими органами;  Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с  коллегами, руководством, потребителями  ОК 6 знает:  основные приемы и элементы  бухгалтерского учета; организацию  бухгалтерского учета; нормативные  документы по организации и ведению  бухгалтерского учета предприятия  общественного питания;  Брать на себя ответственность за работу членов команды  (подчиненных), результат выполнения заданий  ОК 7  Самостоятельно определять задачи профессионального и  личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно  планировать повышение квалификации  ОК 8  Ориентироваться в условиях частой смены технологий в  профессиональной деятельности  ОК 9  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей)  ОК 10 знает:  порядок учѐта предметов  материального оснащения;  Профессиональные компетенции  Организовывать подготовку мяса и приготовление  полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ПК 1.1 умеет:  составлять и оформлять документы,  рассчитывать потребность сырья и  продуктов, используя Сборник  рецептур;  оформлять документы на отпуск  готовых изделий, составлять товарный  отчѐт за день;  выполнять калькуляцию блюд,  рассчитывать учѐтные и продажные  цены на готовые изделия, передаваемые  в реализацию;  знает:  структуру и назначение Сборника  рецептур блюд и кулинарных изделий,  Сборника рецептур мучных  кондитерских изделий, порядок  ценообразования и калькуляции  кулинарных блюд и мучных  кондитерских изделий;  порядок расчѐта потребности сырья на  производстве и в кондитерском цехе;  документальное оформление отпуска  блюд и кондитерских изделий;  Организовывать подготовку рыбы и приготовление  полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ПК 1.2  Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления  для сложной кулинарной продукции  ПК 1.3  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и  сложных холодных закусок  ПК 2.1  Организовывать и приводить приготовление сложных холодных  блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы  ПК 2.2  Организовывать и приводить приготовление сложных холодных  соусов  ПК 2.3  Организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.1  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих  соусов  ПК 3.2  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из  овощей, грибов и сыра  ПК 3.3  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из  рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы  ПК 3.4  Организовывать и проводить приготовление сдобных  хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  ПК 4.1  Организовывать и проводить приготовление сложных мучных  кондитерских изделий и праздничных тортов  ПК 4.2  Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных  кондитерских изделий  ПК 4.3  Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных  полуфабрикатов, использовать их в оформлении  ПК 4.4  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных  десертов  ПК 5.1  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих  десертов  ПК 5.2  Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ  исполнителями  ПК 6.4 умеет:  оформлять документы по результатам  инвентаризации;  знает:  порядок проведения инвентаризации;  правила оценки имущества и  обязательств организации; формы и  регистры бухгалтерского учета; состав,  содержание, требования к  бухгалтерской отчетности предприятия  общественного питания;  Вести утвержденную учетно-отчетную документацию ПК 6.5 умеет:  составлять бухгалтерские проводки;  заполнять учетные регистры,  первичные и сводные бухгалтерские  документы; отражать результаты  инвентаризации в бухгалтерском учете  предприятия общественного питания;  разрабатывать бухгалтерскую  документацию необходимую для  взаимодействия предприятия  общественного питания с  контролирующими органами;  знает:  виды нормативно-технологической  документации;  порядок составления бухгалтерской  отчетности предприятия  общественного питания;  требования к оформлению документов,  отражающих хозяйственные операции;  номенклатуру бухгалтерской  документации, необходимой для  взаимодействия предприятия  общественного питания с  контролирующими органами | Док.20 ОП.12 Основы калькуляции и учета  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.13 | Организация обслуживания на выездных мероприятиях |  | Док.21 ОП.11 Организация обслуживания на выездных мероприятия  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов  для сложной кулинарной продукции  Область применения рабочей программы  Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление и  приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих  профессиональных компетенций (ПК):  1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции.  2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной  кулинарной продукции.  3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной  продукции.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы  не требуется.  1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения  профессионального модуля 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,  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 и домашней птицы для приготовления сложных  блюд;   виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное  использование при подготовке мяса, рыбы и 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  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для различных категорий  потребителей и управление производством продукции питания, в том числе  профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  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  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 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки  и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей). | Док.22 МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Область применения рабочей программы  Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной  кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных  категорий потребителей и управление производством продукции питания и  соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных  закусок.  2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и  сельскохозяйственной (домашней) птицы.  3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы  не требуется.  Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения  профессионального модуля 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 холодных 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;   проводить 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 и 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 и  птицы, соусов и заготовок для них;   органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных  блюд и соусов;   температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных 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 сложньгх 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  холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;   варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы,  мяса и птицы;   варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;   технику приготовления украшений для сложных  холодных рыбных и мясных блюд из различных  продуктов;   варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при  оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;   гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;   требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных  блюд, соусов и заготовок к ним;   риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной  холодной кулинарной продукции;   методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения  готовой холодной продукции  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для  различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в  том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  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.  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 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки  и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей) | Док.23 МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Область применения рабочей программы  Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной  кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных  категорий потребителей и управление производством продукции питания и  соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и  сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы  не требуется.  Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения  профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:   разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов,  блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;   организации технологического процесса приготовления сложной горячей  кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и  птицы;   приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные  технологии, оборудование и инвентарь;   сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;   контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;  уметь:   органолептические оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей  кулинарной продукции;   принимать организационные решения по процессам приготовления сложной  горячей кулинарной продукции;   проводить расчеты по формулам;   безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим  оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов,  соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;   выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей  кулинарной продукции;   выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной  продукции;   оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  знать:   ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей,  грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;   классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных  видов сыров;   классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов  овощей;   классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных  видов грибов;   методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;   принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);   требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов,  используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;   требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и  дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;   основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления  сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;   основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;   методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов,  горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;   варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания  гармоничных блюд;   варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;   ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;   правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;   правила соусной композиции горячих соусов;   температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных  супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов  сыров;   варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания  гармоничных супов;   варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;   привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;   виды технологического оборудования и производственного инвентаря для  приготовления сложной горячей кулинарной продукции;   технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных,  национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;   технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным,  прозрачным, национальным супам;   гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы,  мяса и птицы;   органолептические способы определения степени готовности и качества сложной  горячей кулинарной продукции;   правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;   технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;   правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от  размера (массы), рыбных и мясных блюд;   варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы,  мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;   традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;   варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;   температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;   правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих  соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;   требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из  овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;   требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и  заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;   риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей  кулинарной продукции;   методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой  сложной горячей продукции  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для  различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в  том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  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.  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 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для  постановки и решения профессиональных задач, профессионального и  личностного развития  ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного  развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение  квалификации  ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | Док.24 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной  кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных  категорий потребителей и управление производством продукции питания и  соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и  праздничного хлеба.  2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских  изделий и праздничных тортов.  3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,  использовать их в оформлении.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы  не требуется.  1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими  профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального  модуля 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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и  использование 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:   органолептически 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 хранении 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, мучных кондитерских изделий и  сложных отделочных полуфабрикатов;   температурный режим и правила приготовления разных типов сложных  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных  полуфабрикатов;   варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для  создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных  отделочных полуфабрикатов;   виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное  использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и  сложных отделочных полуфабрикатов;   технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  и сложных отделочных полуфабрикатов;   органолептические способы определения степени готовности и качества сложных  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;   отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и  хлеба;   технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  изделий сложными отделочными полуфабрикатами;   требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  изделий;   актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов  2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для  различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в  том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий  и праздничного хлеба.  ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских  изделий и праздничных тортов.  ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских  изделий.  ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных  полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для  постановки и решения профессиональных задач, профессионального и  личностного развития  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного  развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение  квалификации  ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей). | Док.25 МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной  кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных  категорий потребителей и управление производством продукции питания и  соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не  требуется.  Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения  профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:   расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;   приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя  различные технологии, оборудование и инвентарь;   приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;   оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;   контроля качества и безопасности готовой продукции;  уметь:   органолептически оценивать качество продуктов;   использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и  горячих десертов;   проводить расчеты по формулам;   выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим  оборудованием;   выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;   принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и  горячих десертов;   выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;   оценивать качество и безопасность готовой продукции;   оформлять документацию;  знать:   ассортимент сложных холодных и горячих десертов;   основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;   органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных  и горячих десертов;   виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное  использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;   методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;   технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и  шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису,  чизкейка, бланманже;   технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных  кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов  фламбе;   правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных  десертов;   варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих  десертов;   варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для  создания гармоничных холодных и горячих десертов;   начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;   варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;   актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;   сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;   температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных  холодных десертов;   температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных  холодных и горячих десертов;   требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;   основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых  для приготовления сложных холодных и горячих десертов;   требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления  сложных холодных и горячих десертов  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для  различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в  том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  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 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для  постановки и решения профессиональных задач, профессионального и  личностного развития  ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно  общаться с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного  развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение  квалификации  ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей) | Док.26 МДК.05.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –  является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по  специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология  продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида  профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной  кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных  категорий потребителей и управление производством продукции питания и  соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  1 Участвовать в планировании основных показателей производства.  2 Планировать выполнение работ исполнителями.  3 Организовывать работу трудового коллектива.  4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном  профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области  общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не  требуется.  Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения  профессионального модуля:  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и  соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения  профессионального модуля должен:  иметь практический опыт:   планирования работы структурного подразделения (бригады);   оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);   принятия управленческих решений;  уметь:   рассчитывать выход продукции в ассортименте;   вести табель учета рабочего времени работников;   рассчитывать заработную плату;   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 работы 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  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися  видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовление  сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для  различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в  том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:  Код Наименование результата обучения  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.  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 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных  ситуациях  ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и  решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для  совершенствования профессиональной деятельности  ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться  с коллегами, руководством, потребителями  ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и  контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат  выполнения заданий  ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,  заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности  ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных  профессиональных знаний (для юношей) | Док.27 МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации  ППССЗ ОПОП 19.02.10 |