

|  |
| --- |
| Государственное автономное профессиональное образовательное учреждениеМосковской 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 программыРабочая 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 программыРабочая 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 ИсторияППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.03.  | Иностранный язык | 1. Область применения рабочей программыРабочая программа учебной дисциплины является частью основнойпрофессиональной 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 ибиотехнологии.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: Врезультате освоения дисциплины обучающийся должен уметь общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные иповседневные темы;* переводить (со словарем) английские текстыпрофессиональной направленности;
* самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнятьсловарный 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 языкППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.04  | Физическая культура | 1. Область применения рабочей программыРабочая 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 культураППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОГСЭ.05  | Русский язык и культура речи | Дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за счёт вариативнойсоставляющей ФГОС СПО, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл ППССЗ и относится к дисциплинам его вариативнойчасти.К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины,относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессеполучения основного общего образования, а также изучения дисциплинобщеобразовательного цикла ППССЗ СПО.2. Цель изучения дисциплиныОсновной целью дисциплины является формирование у студентовбазовых навыков коммуникативной компетенции в различных речевыхситуациях как устной, так и письменной речи, повышение уровня их кругозора,общей культуры, а также культуры мышления, умение соотносить языковыесредства с конкретными целями, ситуациями, условиями и задачами речевогообщения.3. Структура дисциплиныРусский язык и культура речи для общих целей. Русский язык и культураречи для профессиональных целей.4. Основные образовательные технологииВ процессе изучения дисциплины используются наряду с традиционнымитехнологиями и технологии активного обучения: технология сотрудничества,технология проблемного обучения, проектная и игровая технологии, обучениеразвитию критического мышления, развивающего обучения и тестовыетехнологии.5. Требования к результатам освоения дисциплиныВ результате освоения дисциплины обучающийся должен:- уметь опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицироватьязыковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности,соответствия ситуации, сфере общения; работать с текстом, осуществлятьинформационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимуюинформацию; пользоваться словарями; применять полученные знания всобственной речевой практике; конструировать тексты разных типов истилей; владеть приѐмами редактирования текста; передавать содержаниепрослушанного и прочитанного текста в виде плана, тезисов, конспекта,аннотаций, сообщений, докладов, рефератов;- знать нормы русского литературного языка; специфику устной иписьменной речи; структуру предложений и текста в профессиональныхдокументах; функциональные стили речи.Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование устудентов общих компетенций: ОК1-ОК9 | Док.5ОГСЭ.05 Русский язык и культура речиППССЗ 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 МатематикаППССЗ 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 природопользованияППССЗ 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 областипрофессиональной 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 ХимияППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.01  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевомпроизводстве» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессиональнообразования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общегообразования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена поспециальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательнойпрограммы: дисциплина входит в общепрофессиональный циклЦели 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 полученнымрезультатам; 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 изменчивостимикроорганизмов; 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 производствВ процессе освоения дисциплины у студентов должны формироватькомпетенции:ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять кней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполненияпрофессиональных 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 ирешения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствованияпрофессиональной деятельности.ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться сколлегами, руководством, потребителями.ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнениязаданий.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 сложнойкулинарной продукции.ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложнойкулинарной продукции.ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодныезакуски.ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мясаи 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 исыра.ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного хлеба.ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделийи 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 расходныхматериалов на производстве.ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертовдля 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 производствеППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.02  | Физиология питания | Область применения рабочей программыРабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основнойпрофессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) ипрофессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитерМесто учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательнойпрограммы: 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. группнаселения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питанияВ процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать компетенции:ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять кней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполненияпрофессиональных 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 ирешения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствованияпрофессиональной деятельности.ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться сколлегами, руководством, потребителями.ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнениязаданий.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 сложнойкулинарной продукции.ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложнойкулинарной продукции.ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодныезакуски.ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мясаи 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 исыра.ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного хлеба.ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделийи 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 расходныхматериалов на производстве.ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертовдля 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 питанияППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.03  | Организация хранение и контроль запасов сырья | 1.1. Область применения рабочей программыРабочая 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 программыРабочая 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 программыРабочая 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 программыРабочая 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 программыРабочая 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 программыРабочая 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 дисциплиныВ 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 программыРабочая 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 программыРабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовкиспециалистов среднего звена в соответствии ФГОС по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), входящий всостав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании.1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗДисциплина входит в профессиональный цикл (ОП.00).1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоениядисциплины: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 общимикомпетенциями 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 способывыполнения 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 результатысвоей работы.ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой дляэффективноговыполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию сиспользованием информационно–коммуникационных технологий в профессиональнойдеятельности.ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,потребителями.ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей).В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладатьпрофессиональными компетенциями ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2..ПК 1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех формсобственности, различных видов, типов и классов.ПК 2.1. Выполнять подготовку предприятий общественного питания к обслуживанию.ПК 2.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех формсобственности. | 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 программыРабочая 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 среднегозвена: 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 профессиональнойобразовательной программы: дисциплина реализуется в рамкахпрофессионального цикла (вариативная часть)Цели и задачи учебной дисциплины: обеспечение подготовленности студентов кведению калькуляции и бухгалтерского учѐта предприятия.Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, освоенныеи сформированные в ходе изучения дисциплин «Математика», «Товароведениепродовольственных товаров»НазваниедисциплиныДля освоения дисциплины обучающийся должен:«Математика» уметь: решать прикладные задачи в областипрофессиональной деятельности; применять простые математические модели систем ипроцессов в сфере профессиональной деятельности;знать: основные математические методы решения прикладныхзадач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, теориивероятностей и математической статистики«Товароведениепродовольственных товаров»уметь: обеспечить оптимальный режим хранения товаров с цельюсохранения его качественных характеристик;знать: виды товарных потерь, причины возникновения, порядоксписания, меры предупреждения и сокращения;Требования к результатам освоения учебной дисциплины (МДК):В результате освоения учебной дисциплины обучающийся долженуметь: составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья ипродуктов, используя Сборник рецептур; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчѐт задень; выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учѐтные и продажные цены наготовые изделия, передаваемые в реализацию; оформлять документы по результатам инвентаризации; составлять бухгалтерские проводки; заполнять учетные регистры, первичные исводные бухгалтерские документы; отражать результаты инвентаризации вбухгалтерском учете предприятия общественного питания; разрабатывать бухгалтерскую документацию необходимую для взаимодействияпредприятия общественного питания с контролирующими органами; вести бухгалтерский учет с использованием программного средства 1С:Бухгалтерия;знать: цели, задачи, сущность бухгалтерского учѐта, новые законодательные инормативные документы, используемые в организациях учѐта, документы идокументацию, еѐ оформление и использование в учѐте; структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования икалькуляции 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 общественногопитания; требования к оформлению документов, отражающих хозяйственные операции; основные приемы и элементы бухгалтерского учета; организациюбухгалтерского учета; нормативные документы по организации и ведениюбухгалтерского учета предприятия общественного питания; порядок проведения инвентаризации; правила оценки имущества и обязательстворганизации; формы и регистры бухгалтерского учета; состав, содержание,требования к бухгалтерской отчетности предприятия общественного питания; номенклатуру бухгалтерской документации, необходимой для взаимодействияпредприятия общественного питания с контролирующими органами.Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующихкомпетенций:Наименование компетенции КодкомпетенцииОбразовательные результатыОбщие компетенцииПонимать сущность и социальную значимость своей будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 1 знает:цели, задачи, сущность бухгалтерскогоучѐта, новые законодательные инормативные документы, используемыев организациях учѐта, документы идокументацию, еѐ оформление ииспользование в учѐте;Организовывать собственную деятельность, выбирать типовыеметоды и способы выполнения профессиональных задач,оценивать их эффективность и качествоОК 2Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях инести за них ответственностьОК 3Осуществлять поиск и использование информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач,профессионального и личностного развитияОК 4Использовать информационно-коммуникационные технологии впрофессиональной деятельностиОК 5 умеет:разрабатывать бухгалтерскуюдокументацию необходимую длявзаимодействия предприятияобщественного питания сконтролирующими органами;Работать в коллективе и команде, эффективно общаться сколлегами, руководством, потребителямиОК 6 знает:основные приемы и элементыбухгалтерского учета; организациюбухгалтерского учета; нормативныедокументы по организации и ведениюбухгалтерского учета предприятияобщественного питания;Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданийОК 7Самостоятельно определять задачи профессионального иличностного развития, заниматься самообразованием, осознаннопланировать повышение квалификацииОК 8Ориентироваться в условиях частой смены технологий впрофессиональной деятельностиОК 9Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей)ОК 10 знает:порядок учѐта предметов материального оснащения;Профессиональные компетенцииОрганизовывать подготовку мяса и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииПК 1.1 умеет:составлять и оформлять документы,рассчитывать потребность сырья ипродуктов, используя Сборникрецептур;оформлять документы на отпускготовых изделий, составлять товарныйотчѐт за день;выполнять калькуляцию блюд,рассчитывать учѐтные и продажныецены на готовые изделия, передаваемыев реализацию;знает:структуру и назначение Сборникарецептур блюд и кулинарных изделий,Сборника рецептур мучныхкондитерских изделий, порядокценообразования и калькуляциикулинарных блюд и мучныхкондитерских изделий;порядок расчѐта потребности сырья напроизводстве и в кондитерском цехе;документальное оформление отпускаблюд и кондитерских изделий;Организовывать подготовку рыбы и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииПК 1.2Организовывать подготовку домашней птицы для приготовлениядля сложной кулинарной продукцииПК 1.3Организовывать и проводить приготовление канапе, легких исложных холодных закусокПК 2.1Организовывать и приводить приготовление сложных холодныхблюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицыПК 2.2Организовывать и приводить приготовление сложных холодныхсоусовПК 2.3Организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.1Организовывать и проводить приготовление сложных горячихсоусовПК 3.2Организовывать и проводить приготовление сложных блюд изовощей, грибов и сыраПК 3.3Организовывать и проводить приготовление сложных блюд изрыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицыПК 3.4Организовывать и проводить приготовление сдобныххлебобулочных изделий и праздничного хлебаПК 4.1Организовывать и проводить приготовление сложных мучныхкондитерских изделий и праздничных тортовПК 4.2Организовывать и проводить приготовление мелкоштучныхкондитерских изделийПК 4.3Организовывать и проводить приготовление сложных отделочныхполуфабрикатов, использовать их в оформленииПК 4.4Организовывать и проводить приготовление сложных холодныхдесертовПК 5.1Организовывать и проводить приготовление сложных горячихдесертовПК 5.2Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работисполнителямиПК 6.4 умеет:оформлять документы по результатаминвентаризации;знает:порядок проведения инвентаризации;правила оценки имущества иобязательств организации; формы ирегистры бухгалтерского учета; состав,содержание, требования кбухгалтерской отчетности предприятияобщественного питания;Вести утвержденную учетно-отчетную документацию ПК 6.5 умеет:составлять бухгалтерские проводки;заполнять учетные регистры,первичные и сводные бухгалтерскиедокументы; отражать результатыинвентаризации в бухгалтерском учетепредприятия общественного питания;разрабатывать бухгалтерскуюдокументацию необходимую длявзаимодействия предприятияобщественного питания сконтролирующими органами;знает:виды нормативно-технологической документации;порядок составления бухгалтерскойотчетности предприятияобщественного питания;требования к оформлению документов,отражающих хозяйственные операции;номенклатуру бухгалтерскойдокументации, необходимой длявзаимодействия предприятияобщественного питания сконтролирующими органами | Док.20 ОП.12 Основы калькуляции и учетаППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | ОП.13  | Организация обслуживания на выездных мероприятиях |  | Док.21 ОП.11 Организация обслуживания на выездных мероприятияППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.01.01  | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатовдля сложной кулинарной продукцииОбласть применения рабочей программыРабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление иприготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующихпрофессиональных компетенций (ПК):1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарнойпродукции.Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работыне требуется.1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности исоответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоенияпрофессионального 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 сложныхблюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени длясложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицыуметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы идомашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов измяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическимоборудованием 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 хранениимяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печенидля сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и отпоставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценностьтушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы,утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработаннойдомашней 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 отмассы 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 сложныхблюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасноеиспользование 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 идомашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы дляприготовления 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 МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для различных категорийпотребителей и управление производством продукции питания, в том числепрофессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукцииПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукцииПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарнойпродукцииОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интересОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способывыполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качествоОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановкии решения профессиональных задач, профессионального и личностного развитияОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективнообщаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификацииОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельностиОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей). | Док.22 МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукцииППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.02.01  | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Область применения рабочей программыРабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложнойкулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различныхкатегорий потребителей и управление производством продукции питания исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодныхзакусок.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работыне требуется. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности исоответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоенияпрофессионального модуля должен:иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд исоусов; 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 иотделки 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 холоднойкулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическимоборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюди соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложныххолодных 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 илегких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовлениясложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов дляприготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительныхингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд измяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких исложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы иптицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодныхблюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типовканапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбныхблюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты ихиспользования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодныхсоусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и егобезопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложньгх холодных закусок, блюд изрыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодныхрыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложныххолодных 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 сложныххолодных рыбных и мясных блюд из различныхпродуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами приоформлении 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 холодныхблюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложнойхолодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и храненияготовой холодной продукции РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениесложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий дляразличных категорий потребителей и управление производством продукции питания, втом числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодныхзакусок.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 интересОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы испособы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность икачествоОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановкии решения профессиональных задач, профессионального и личностного развитияОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективнообщаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификацииОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельностиОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей) | Док.23 МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукцииППССЗ ОПОП 19.02.10 |
|  | МДК.03.01  | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Область применения рабочей программыРабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) –является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложнойкулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различныхкатегорий потребителей и управление производством продукции питания исоответствующих 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 исельскохозяйственной (домашней) птицы.Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работыне требуется. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности исоответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоенияпрофессионального 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 горячейкулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса иптицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различныетехнологии, 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 горячейкулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложнойгорячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическимоборудованием 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 горячейкулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарнойпродукции; 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 различныхвидов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видововощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различныхвидов 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 идополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовлениясложных 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 созданиягармоничных 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 сложныхсупов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типовсыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для созданиягармоничных 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 дляприготовления 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 сложнойгорячей 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 отразмера (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 горячихсоусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд изовощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов изаготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячейкулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовойсложной горячей продукцииРЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениесложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий дляразличных категорий потребителей и управление производством продукции питания, втом числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 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, грибови сыра.ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы.ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интересОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы испособы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность икачествоОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой дляпостановки и решения профессиональных задач, профессионального иличностного развитияОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективнообщаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностногоразвития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышениеквалификацииОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | Док.24 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукцииППССЗ 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 поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложнойкулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различныхкатегорий потребителей и управление производством продукции питания исоответствующих профессиональных компетенций (ПК):1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного хлеба.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерскихизделий 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 дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работыне требуется.1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующимипрофессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональногомодуля должен:иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучныхкондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочныхизделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничныхтортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ииспользование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочныхполуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов сиспользованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложныхотделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобныххлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерскихизделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем итехнологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий ипраздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различнымиметодами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочныхполуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложныхотделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов дляприготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложныхотделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов дляприготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложныхотделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним дляприготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложныхотделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий исложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочныхполуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами длясоздания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложныхотделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасноеиспользование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий исложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийи сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий ихлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениесложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий дляразличных категорий потребителей и управление производством продукции питания, втом числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделийи праздничного хлеба.ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерскихизделий и праздничных тортов.ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерскихизделий.ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочныхполуфабрикатов, использовать их в оформлении.ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,проявлять к ней устойчивый интересОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы испособы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективностьи качествоОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой дляпостановки и решения профессиональных задач, профессионального иличностного развитияОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективнообщаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностногоразвития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышениеквалификацииОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельностиОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей). | Док.25 МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийППССЗ 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 поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложнойкулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различныхкатегорий потребителей и управление производством продукции питания исоответствующих 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 дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы нетребуется.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности исоответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоенияпрофессионального 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 игорячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическимоборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных игорячих 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 холодныхи горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасноеиспользование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных ишоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису,чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощныхкексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертовфламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодныхдесертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячихдесертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами длясоздания 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 сложныххолодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложныххолодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемыхдля приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовлениясложных холодных и горячих десертов РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениесложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий дляразличных категорий потребителей и управление производством продукции питания, втом числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 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 интересОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы испособы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность икачествоОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой дляпостановки и решения профессиональных задач, профессионального иличностного развитияОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективнообщаться с коллегами, руководством, потребителямиОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностногоразвития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышениеквалификацииОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельностиОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей) | Док.26 МДК.05.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийППССЗ 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 поспециальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технологияпродукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного видапрофессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложнойкулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различныхкатегорий потребителей и управление производством продукции питания исоответствующих 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 дополнительномпрофессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в областиобщественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы нетребуется.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоенияпрофессионального модуля:С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности исоответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоенияпрофессионального 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 готовойпродукцией;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 табеляучета 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 показателейРЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯРезультатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимисявидом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса и приготовлениесложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий дляразличных категорий потребителей и управление производством продукции питания, втом числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:Код Наименование результата обученияПК 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, проявлятьк ней устойчивый интересОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способывыполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качествоОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартныхситуацияхОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки ирешения профессиональных задач, профессионального и личностного развитияОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельностиОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общатьсяс коллегами, руководством, потребителямиОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать иконтролировать их работу с принятием на себя ответственности за результатвыполнения заданийОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификацииОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельностиОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученныхпрофессиональных знаний (для юношей) | Док.27 МДК.06.01 Управление структурным подразделением организацииППССЗ ОПОП 19.02.10 |