


Министерство образования Республики Башкортостан

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Учалинский колледж горной промышленности  
(ГАПОУ УКГП)

«УТВЕРЖДАЮ»:  
Директор ГАПОУ УКГП  
/Д.И.Абдрахманов/  
«29» сентября 2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

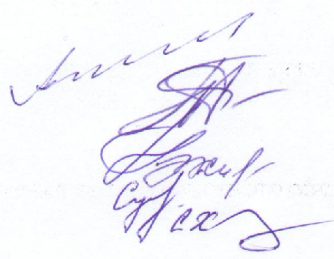
базовой подготовки

Квалификация выпускника  
Техник-технолог

Очная форма обучения на базе основного общего образования

Одобрена на Педагогическом Совете  
Протокол № 1 от 25 сентября 2015 года

Согласовано:  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК  
Председатель ПЦК



И.Х. Абдрахманов  
Т.Т. Гарипова  
Ф.Ф. Гатауллина  
И.Г. Жиналинова  
С.Г. Сухова  
С.С. Хапов

Учалы, 2015

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Учалинский колледж горной промышленности

**Разработчики:**

- 1. Шакирова Гульнара Кимовна**, преподаватель высшей категории, государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
- 2. Ахметова Светлана Анатольевна**, преподаватель высшей категории государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
- 3. Мацкевич Ирина Григорьевна**, преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

Программа рассмотрена имеет положительное заключение о согласовании с **ООО «Комбинат общественного питания и торговли»** от **28.09.2015 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

1.1 Общие положения

1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

1.3 Требования к абитуриентам

1.4 Срок получения СПО по специальности

1.5 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

1.6 Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.2 Виды деятельности

**3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

3.1 Общие компетенции (ОК)

3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции (ПК)

3.3. Результаты освоения ППССЗ

**4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

5.1 Учебный план, включая график учебного процесса

5.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

5.3 Программы практик

**6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

**7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ СПО, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГОЗВЕНА

## 1.1 Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года, регламентирующего содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ППССЗ ориентирована на решение следующих задач:

- формирование готовности обучающихся и выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности обучающихся и выпускников к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Выпускник в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет готов к деятельности по организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания в качестве техника-технолога на предприятиях, в организациях и учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

В ППССЗ определяются:

- планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена
- – общие и профессиональные компетенции обучающихся, установленные ФГОС СПО, и компетенции обучающихся, установленные колледжем дополнительно к компетенциям, установленным стандартом;
- планируемые результаты обучения по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) и практике
- знания, умения и практический опыт, характеризующие этапы формирования общих и профессиональных компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения.

## 1.2 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования;
- Устав ГАПОУ УКГП

### 1.3 Требования к абитуриентам

Прием на программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с правилами приема ГАПОУ УКГП и действующим законодательством Российской Федерации при наличии у абитуриента аттестата об основном общем образовании.

### 1.4 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ (базовой подготовки) в очной форме обучения
На базе основного общего образования	Техник - технолог	3 года 10 месяцев

### 1.5 Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Таблица 2

Учебные циклы и разделы ППССЗ	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам	120	6480
Учебная практика	1	36
Производственная практика (по профилю специальности)	27	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	

Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулы	34	
Итого	199	

### **1.6 Особенности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется по очной форме обучения на базе основного общего образования на русском языке. В разработке и реализации ППССЗ принимают участие работодатели. Они привлекаются в качестве внешних экспертов, с которыми согласуются рабочий учебный план, программы практик и профессиональных модулей, а также в качестве председателей экзаменов квалификационных и председателей государственных экзаменационных комиссий.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает освоение обучающимися профессии рабочего Повар с присвоением квалификации и выдачи свидетельства о профессии рабочего.

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях и в организациях, учреждениях города и региона независимо от их организационно-правовых форм;

– подготовлены к освоению образовательной программы высшего образования, в том числе ускоренной по следующим направлениям подготовки/ специальностям: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

## **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

### **2.2 Виды деятельности**

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГОЗВЕНА

#### 3.1 Общие компетенции(ОК)

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
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.

#### 3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции(ПК)

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

продукции.		кулинарной продукции.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канapé, 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).	ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.



	ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и гарниры из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога.
	ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
	ПК 7.4	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
	ПК 7.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
	ПК 7.6	Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукции порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
	ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки
	ПК 7.8	Готовить и оформлять простые мучные изделия

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять практический опыт, умения, знания и личные качества в профессиональной деятельности.

Результаты освоения ППССЗ приведены в таблице 5.

Таблица 5

Код формируемых компетенций	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- проявлять к профессии устойчивый интерес.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</li> </ul>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность выбор способов выполнения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы организации деятельности;</li> <li>- методы и способы выполнения профессиональных задач.</li> </ul>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать эффективные решения в стандартных ситуациях;</li> <li>- принимать решения в нестандартных ситуациях;</li> <li>- нести ответственность за принятые решения.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы принятия решений;</li> <li>- алгоритм действий в нестандартных ситуациях</li> </ul>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках;</li> <li>- использовать информацию для</li> </ul>

	задач, профессионального и личностного развития.	эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития. <b>Знать:</b> - основные способы сбора, обработки и анализа информации;
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Уметь:</b> - использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ. <b>Знать:</b> - основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<b>Уметь:</b> - работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - применять приемы делового управленческого общения. <b>Знать:</b> - нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<b>Уметь:</b> - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности; - брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных). <b>Знать:</b> - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<b>Уметь:</b> - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации. <b>Знать:</b> - условия формирования личности; - методы самообразования; - круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<b>Уметь:</b> - ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной

		<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки мяса;</li> <li>- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из мяса</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных</li> </ul>

		<p>поросят и поросячьей головы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки рыбы;</li> <li>- подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество</li> </ul>

		<p>продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования рыбы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</li> </ul>
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы;</li> <li>- расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса</li> </ul>

		<p>подготовки птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленной птицы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки полуфабрикатов из птицы;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать и безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из птицы утиной и гусиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования</li> </ul>
--	--	--

		<p>производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</p> <p>-технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>- способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>		
<p>ПК 2.1</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента канапе, сложных холодных блюд из закусок;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, сложных холодных блюд из закусок;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления канапе, сложных холодных блюд из закусок;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления канапе, сложных холодных закусок, блюд;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовых канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты приготовления канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- правила соусной композиции канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд, канапе, легких и сложных холодных блюд из соусов;</li> <li>- технику приготовления украшений для канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</li> </ul>
ПК 2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика;</li> <li>- технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции.</li> </ul>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных</li> </ul>

		<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовых холодных соусов различными методами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных соусов;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- технологию приготовления соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи соусов;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов из готовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной соусов;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления.</li> </ul>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработки ассортимента сложных супов;</li> <li>— организации технологического процесса приготовления сложных супов;</li> <li>— приготовления сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>— сервировки и оформления сложных супов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>— принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов;</li> <li>— выбирать различные способы и приемы</li> </ul>

		<p>приготовления сложных супов;  — выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов;  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p><b>Знать:</b>  ассортимент сложных супов;  методы организации производства сложных супов;  требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;  температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);  технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;  требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</p>
--	--	--

		<p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p>
ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработки ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>— организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>— приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>— сервировки и оформления сложных горячих соусов;</li> </ul> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>— принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов;</li> <li>— выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>— выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов;</li> </ul> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент сложных горячих соусов;</li> <li>— принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>— требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для</li> </ul>



	<p>приготовления горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— методы и варианты комбинирования различных способов приготовления, горячих соусов;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>— правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>— правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>— температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов;</li> <li>— правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— технологию приготовления, горячих соусов;</li> <li>— органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>— варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>— температуру подачи сложных горячих соусов;</li> <li>— правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>— требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>— риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и</li> </ul>
--	--

		хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>— сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>— классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>— классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>— методы организации производства, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>— основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>— температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов различных типов сыров;</li> <li>— правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>— температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>— требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>— риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	<b>Иметь практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и</li> </ul>

	(домашней) птицы.	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>— сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>— выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>— требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса</li> </ul>
--	-------------------	--

		<p>и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>— температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</li> <li>— варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>— правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</li> <li>— гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>— органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>— технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>— правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>— варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>— требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>— риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, используя различные технологии;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочих мест изготовлению отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные технологии;</li> <li>- оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделия праздничных тортов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии оборудование, инвентарь;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- контроля качества и безопасности</li> </ul>

		<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации рабочих место изготовлению отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определять режим хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии;</li> <li>- оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготовления различных мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии оборудование, инвентарь;</li> <li>- оформления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического</li> </ul>

		<p>штучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочих мест по изготовлению отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные характеристики основных продуктов и дополнительных</li> </ul>
ПК 4.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии;</li> <li>- оформления и отделки сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии оборудование, инвентарь;</li> <li>- оформления сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочих мест по изготовлению отделочных</li> </ul>



		<p>полуфабрикатов.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формования сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- определять режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</li> <li>- принимать решения по организации</li> </ul>

		<p>процессов приготовления сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже и др.;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</li> <li>- сервировку и подачу сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</li> </ul>
ПК 5.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления горячих десертов;</li> <li>- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- оформления и отделки сложных горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы приемы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования</li> </ul>

		<p>производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбеи др.;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</li> <li>- сервировку и подачу сложных горячих десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих</li> </ul>
<b>Организация работы структурного подразделения</b>		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного</li> </ul>

		<p>подразделения организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</li> </ul>
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы организации работы</li> </ul>
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации.</li> </ul>
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul>

		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать заработную плату.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику расчета заработной платы.</li> </ul>
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы документов, порядок их заполнения.</li> </ul>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).		
ПК 7.1	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- обработки рыбного сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- обработки сырья ;</li> <li>- мяса, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- приготовления мучных изделий.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды сырья;</li> </ul>
ПК 7.2	ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и гарниры из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога.	
ПК 7.3	ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.	
ПК 7.4	ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	

ПК 7.5	ПК 7.5. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные виды сырья, отдельные компоненты для соусов;
ПК 7.6	ПК 7.6. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукции порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.	- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
ПК 7.7	ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки	- оценивать качество готовых блюд и изделий;
ПК 7.8	ПК 7.8. Готовить и оформлять простые мучные изделия	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul>

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГОЗВЕНА**

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является: защита выпускной квалификационной работы в виде дипломного проекта

Процедура текущего контроля, промежуточной аттестации государственной итоговой аттестации успеваемости осуществляется в соответствии с Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП)

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ сформирован фонд оценочных средств (Приложение 3).

#### **5 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

##### **5.1 Учебный план, включая график учебного процесса**

Последовательность реализации данной ППССЗ, включая график учебного процесса, приводится в учебном плане.

##### **5.2 Рабочие программы дисциплин, модулей**

Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей приведен в приложении 1, аннотации к рабочим программам приведены в приложении 2.

##### **5.3 Программы практик**

В соответствии с ФГОС СПО ППССЗ включает следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная).

#### **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Ресурсное обеспечение формируется на основании требований ФГОС СПО к условиям реализации ППССЗ.

##### **6.1 Кадровое обеспечение образовательной программы**

Реализация данной ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Все педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере и не реже 1 раза в 3 года проходят стажировку в профильных организациях.



### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы**

Учебно-методическое и информационное обеспечение ППССЗ включает основные учебные издания: учебники, учебные пособия, учебно-методические пособия, информационные ресурсы; официальные справочно-библиографические и периодические издания; методические указания по видам занятий, предусмотренных учебным планом.

ГАПОУ УКГП обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронным библиотечным системам, содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам, модулям и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Фактическое информационное обеспечение ППССЗ указано в виде перечня в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей в разделе «Информационное обеспечение обучения».

### **6.3 Материально-техническое обеспечение образовательной программы**

Для реализации ППССЗ ГАПОУ УКГП располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Фактическое материально-техническое обеспечение ППССЗ указано в рабочих программах дисциплин, модулей в разделе «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению».

## **7 ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ГАПОУ УКГП, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников описана в Приложении 4

**Перечень утвержденных рабочих программ дисциплин, модулей и программ практик по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. БД.01 Русский язык и литература утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
2. БД.02 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
3. БД.03 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
4. БД.04 Обществознание (включая экономику и право) утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
5. БД.05 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
6. БД.06 Биология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
7. БД.07 География утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
8. БД.08 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
9. БД.09 ОБЖ утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
10. БД.10 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
11. ПД.01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
12. ПД.02 Информатика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
13. ПД.03 Физика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
14. ОГСЭ.01 Основы философии утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
15. ОГСЭ.02 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
16. ОГСЭ.03 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
17. ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
18. ОГСЭ.05 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
19. ОГСЭ.06 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
20. ЕН.01 Математика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

21. ЕН.02 Экологические основы природопользования утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
22. ЕН.03 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
23. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
24. ОП.02 Физиология питания утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
25. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
26. ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
27. ОП.05 Метрология, стандартизация утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
28. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
- 29.
30. ОП.08 Охрана труда утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
31. ОП.09 Документальное обеспечение и управление утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
32. ОП.10 Оборудование предприятий ОП утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
33. ОП 11 Основы учета и калькуляции в ОП утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
34. ОП. 12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

35. ОП.13 Профессиональная этика и имиджеология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
36. ОП.14 Национальная и зарубежная кухня утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
37. ОП.15 Технология приготовления коктейлей утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
38. ОП.16 Организация обслуживания утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
39. ОП. 17 Товароведение пищевых продуктов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
40. ОП.18 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
41. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
42. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
43. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
44. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
45. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
46. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г
47. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

48. Учебная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
49. . Производственная (по профилю специальности) практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от
50. Преддипломная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от
51. Государственная итоговая аттестация, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

## АННОТАЦИИ

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)  
 программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки  
 очная форма обучения на базе основного общего образования**

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОП Общеобразовательная подготовка			2105	-
БД.00 Базовые дисциплины			1434	-
БД.01	Русский язык и литература	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b>          связь языка и истории, культуры русского и других народов;          смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;          основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;          орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;          образную природу словесного искусства;          содержание изученных литературных произведений;          основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;          основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;          основные теоретико-литературные понятия;</p> <p><b>уметь:</b>          осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;          анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;          проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;          воспроизводить содержание литературного произведения;          анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика,</p>	292	-

		<p>проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;</p> <p><b>аудирование и чтение:</b> использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;</p> <p><b>говорение и письмо:</b> создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;</p> <p>использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;</p>		
--	--	---	--	--

		<p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <p>осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <p>развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</p> <p>увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</p> <p>совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;</p> <p>самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;</p> <p>создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; участия в диалоге или дискуссии; самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;</p> <p>определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;</p> <p>определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <p><b>Тематический блок «Русский язык»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Язык и речь. Функциональные стили речи</li> <li>2. Лексика и фразеология</li> <li>3. Фонетика, орфоэпия графика</li> <li>4. Морфемика и словообразование</li> <li>5. Морфология</li> <li>6. Орфография</li> <li>7. Синтаксис и пунктуация</li> </ol> <p><b>Тематический блок «Литература»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Русская литература второй половины XIX века</li> <li>2. Русская литература на рубеже веков</li> <li>3. Поэзия начала XX века</li> <li>4. Литература 20 – 40-х гг. XX века</li> <li>5. Литература периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет</li> <li>6. Литература 50-80-х гг. XX века</li> </ol>		
БД.03	Иностранный язык	Изучив дисциплину, студент должен:	175	-



		<p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</li> <li>- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета по темам и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</li> <li>- новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</li> <li>- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</li> <li>- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <p><u>говорение</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> </ul> <p>рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</li> </ul> <p><u>аудирование</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</li> <li>- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</li> <li>- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;</li> </ul> <p><u>чтение</u></p> <p>читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;  <u>письменная речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</li> <li>- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>1. Основной модуль  2. Профессионально - направленный модуль</p>		
БД.04	История	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li> <li>- периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li>- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li> <li>- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li> </ul> <p>основные исторические термины и даты.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li> <li>- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li> <li>- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</li> <li>- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.</li> </ul> <p><b>применять полученные знания:</b>  на дисциплине «История» цикла ОГСЭ.</p> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</li> <li>- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</li> <li>- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного профессионального сообщества, гражда-</li> </ul>	175	-

		<p>нина России.</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Древнейшая стадия истории человечества</li> <li>2. Цивилизации Древнего мира</li> <li>3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века</li> <li>4. История России с древнейших времён до конца XVIII в.</li> <li>5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII вв.</li> <li>6. Россия в XVIII в.</li> <li>7. Становление индустриальной цивилизации</li> <li>8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока</li> <li>9. Россия в XIX в.</li> <li>10. От Новой истории к Новейшей</li> <li>11. Между мировыми войнами</li> <li>12. Вторая мировая война</li> </ol> <p>3. Мир во второй половине XX века СССР в 1945- 1991 гг.</p>		
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</li> <li>- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</li> <li>- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</li> <li>- особенности социально-гуманитарного познания;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</li> <li>- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</li> <li>- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</li> <li>- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</li> <li>- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, аудиовизу-</li> </ul>	170	-

		<p>альный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</li> <li>- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</li> <li>- подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</li> <li>- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</b> для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</li> <li>- совершенствования собственной познавательной деятельности;</li> <li>- критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и в массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;</li> <li>- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;</li> <li>- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;</li> <li>- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;</li> <li>- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;</li> <li>- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе</li> <li>2. Духовная культура человека и общества</li> <li>3. Экономика</li> <li>4. Социальные нормы и отношения</li> <li>5. Политика как общественное явление</li> <li>6. Право</li> </ol>		
БД.06	Химия	Изучив дисциплину, студент должен:	117	-

		<p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>важнейшие химические понятия:</i> вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;</li> <li>- <i>основные законы химии:</i> сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;</li> <li>- <i>основные теории химии:</i> химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</li> <li>- <i>важнейшие вещества и материалы:</i> важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>называть:</i> изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</li> <li>- <i>определять:</i> валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;</li> <li>- <i>характеризовать:</i> элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p><i>объяснять</i>: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p><i>выполнять химический эксперимент</i>: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</p> <p><i>проводить</i>: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</p> <p><i>связывать</i>: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</p> <p><i>решать</i>: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</p> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</li> <li>- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</li> <li>- экологически грамотного поведения в окружающей среде;</li> <li>- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</li> <li>- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;</li> <li>- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</li> <li>- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая и неорганическая химия</li> <li>2. Органическая химия</li> </ol>		
БД.07	Биология	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;</li> <li>- строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура);</li> <li>- сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искус-</li> </ul>	54	

		<p>ственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;</li> <li>- биологическую терминологию и символику.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения;</li> </ul> <p>вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);</li> <li>- описывать особей видов по морфологическому критерию;</li> <li>- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;</li> <li>- сравнивать: биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агро-экосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;       <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;</li> </ul> </li> <li>- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;</li> <li>- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и</b></p>		
--	--	--	--	--

		<p><b>умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;</li> <li>- оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;</li> <li>- оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Происхождение жизни на земле</li> <li>2. Учение о клетке</li> <li>3. Размножение и индивидуальное развитие организмов</li> <li>4. Основы генетики и селекции</li> <li>5. Эволюционное учение</li> <li>6. Взаимоотношения организма и среды</li> </ol>		
БД.07	География	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «География» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем</li> <li>- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем</li> <li>- сформированность системы комплексных социально-ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве</li> <li>- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</li> <li>- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях</li> <li>- владение умениями географического анализа и интерпретации</li> </ul>	54	



		<p>разнообразной информации;          - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий          -сформированность представлений знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем          Тематический план состоит из 8 разделов.</p>		
--	--	---	--	--

БД.08	Физическая культура	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</li> <li>- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li> <li>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> <li>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li> <li>- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</li> <li>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</li> <li>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, суче-</li> </ul>	175	
-------	---------------------	--	-----	--

		<p>том состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;</li> <li>- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;</li> <li>- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лёгкая атлетика</li> <li>2. Баскетбол</li> <li>3. Футзал (юноши) / Шейпинг (для девушек)</li> <li>4. Настольный теннис/Льжная подготовка</li> <li>5. Бадминтон</li> <li>6. Волейбол</li> <li>7. Атлетическая гимнастика</li> </ol>		
БД.09	ОБЖ	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</li> <li>- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</li> <li>- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</li> <li>- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</li> <li>- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</li> <li>- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</li> <li>- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</li> <li>- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</li> <li>- предназначение, структуру и задачи РСЧС;</li> <li>- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;</li> </ul>	105	-

		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</li> <li>- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</li> <li>- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения здорового образа жизни;</li> <li>- оказания первой медицинской помощи;</li> <li>- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;</li> <li>- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Государственная система обеспечения безопасности населения</p> <p>2. Основы обороны государства и воинская обязанность (для юношей) / Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)</p> <p>Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p>		
--	--	---	--	--

БД.10	Башкирский язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Башкирский язык» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированность понятий о нормах башкирского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;</li> <li>– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>– владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</li> </ul> <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст в процессе анализа текста</p>	117	
ПД.00 Профильные дисциплины			671	-
ПД.01	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;</li> <li>- широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</li> <li>- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</li> <li>- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</li> <li>- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</li> </ul> <p><b>АЛГЕБРА</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения</li> </ul>	343	-

		<p>величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</p> <p>находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.</li> </ul> <p><b>Функции и графики</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;</li> <li>- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;</li> <li>- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</li> <li>- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.</li> </ul> <p><b>Начала математического анализа</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить производные элементарных функций;</li> <li>- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;</li> <li>- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;</li> <li>- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решения прикладных задач, в том числе со-</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>циально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения.</p> <p><b>Уравнения и неравенства</b></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;</li> <li>- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;</li> <li>- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;</li> <li>- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- построения и исследования простейших математических моделей.</li> </ul> <p><b>КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ</b></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;</li> <li>- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;</li> <li>- анализа информации статистического характера.</li> </ul> <p><b>ГЕОМЕТРИЯ</b></p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</li> <li>- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;</li> <li>- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;</li> <li>- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;</li> <li>- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;</li> <li>- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи нахождение</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;</li> <li>- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;</li> <li>- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алгебра</li> <li>2. Начала математического анализа</li> <li>3. Геометрия</li> <li>4. Введение в теорию вероятностей</li> </ol>		
ПД.02	Информатика	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные подходы к определению понятия «информация»;</li> <li>- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;</li> <li>- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);</li> <li>- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;</li> <li>- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;</li> <li>- назначение и функции операционных систем;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</li> <li>- распознавать информационные процессы в различных системах;</li> <li>- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;</li> <li>- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;</li> </ul>	150	-



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;</li> <li>- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;</li> <li>- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;</li> <li>- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной организации индивидуального информационного пространства;</li> <li>- автоматизации коммуникационной деятельности;</li> <li>- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационная деятельность человека</li> <li>2. Информация и информационные процессы</li> <li>3. Средства информационных и коммуникационных технологий</li> <li>4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</li> <li>5. Телекоммуникационные технологии</li> </ol>		
ПД.03	Физика	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p><b>знать/понимать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>смысл понятий:</i> физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная.</li> <li>- <i>смысл физических величин:</i> скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд.</li> <li>- <i>смысл физических законов</i> классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;</li> <li>- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение элек-</li> </ul>	178	

	<p>ромагнитных волн; волновые свойства света; излучение поглощение света атомом; фотоэффект;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отличать гипотезы от научных теорий;</li> <li>- делать выводы на основе экспериментальных данных;</li> <li>- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказать еще неизвестные явления;</li> <li>- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;</li> <li>- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщении СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;</li> <li>- применять полученные знания для решения физических задач;</li> </ul> <p>определить характер физического процесса по графику, таблице, формуле;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;</li> </ul> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;</li> <li>- оценки влияние на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;</li> </ul> <p>рационального природопользования и защиты окружающей среды.</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механика с элементами теории относительности</li> <li>2. Молекулярная физика. Термодинамика</li> <li>3. Основы электродинамики</li> <li>4. Строение атома и квантовая физика</li> <li>5. Эволюция Вселенной</li> </ol>		
ПП Профессиональная подготовка		4374	ОК 1-9 ПК 1.1-7.3
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		823	-
Обязательная часть		703	-
Вариативная часть		120	

ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения бытия;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Предмет философии её история Раздел 2 Структура и основные направления философии.</p>	72	ОК1 – 9
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> </ul>	72	ОК1 – 9

		- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения <b>Тематический план:</b> Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы Раздел 2 Россия и мир в конце XX начале XXI века		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <b>знать:</b> - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности <b>Тематический план:</b> Раздел 1 Вводно-коррективный курс Раздел 2 Профессиональный модуль	219	ОК1 9
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - <b>строить</b> свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; - пользоваться словарями русского языка. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b> - различия между языком и речью; - функции языка как средства формирования и трансляции мысли; - нормы русского литературного языка; - специфику устной и письменной речи; - правила продуцирования текстов различных деловых жанров.	48	ОК 1.-9

ОГСЭ.05	Башкирский язык	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять речевой самоконтроль;</li> <li>- осуществлять перевод текстов;</li> <li>- воспроизводить содержание текста;</li> <li>- анализировать эпизод изученного текста;</li> <li>- сопоставлять тексты;</li> <li>- выявлять авторскую позицию;</li> <li>- выразительно читать тексты, соблюдая нормы литературного произношения;</li> <li>- аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;</li> <li>- писать сочинения на темы;</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- связь языка и истории, культуры башкирского и других народов;</li> <li>- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;</li> <li>- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;</li> <li>- лексические, грамматические нормы современного башкирского языка; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;</li> </ul>	72	ОК 1-9
ОГСЭ.06	Физическая культура	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> </ul> <p>основы здорового образа жизни</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Теоретические сведения  Раздел 2 Легкая атлетика.  Раздел 3 Баскетбол.  Раздел 4 Футбол, футзал (юноши).  Раздел 5 Шейпинг (девушки)  Раздел 6 Настольный теннис.  Раздел 7 Бадминтон.  Раздел 8 Волейбол.  Раздел 9 Атлетическая гимнастика</p>	340	ОК 2 ОК 3 ОК 6
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			312	
Обязательная часть			312	

ЕН.01	Математика	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> <li>- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы математического анализа Раздел 2 Теория вероятностей и математической статистики</p>	105	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> </ul>	48	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

		<p>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>- охраняемые природные территории.</p> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Современное состояние окружающей среды России  Раздел 2 Научно-правовые основы природопользования</p>		
ЕН.03	Химия	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> </ul>	240	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Общая и неорганическая химия  Раздел 2 Органическая химия  Раздел 3 Физическая химия  Раздел 4 Коллоидная химия  Раздел 4 Аналитическая химия</p>		
II Профессиональный учебный цикл			3239	
ОП Общепрофессиональные дисциплины			1384	
Обязательная часть			584	



ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Основы микробиологии  Раздел 2 Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве</p>	93	ОК1 – 9 ПК 1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5
ОП.02	Физиология питания	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины</p>	73	ОК1 – 9 ПК1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5

		<p>обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организмов человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> </ul> <p>суточный расход энергии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рациона питания.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы физиологии пищеварения</p> <p>Раздел 2 Обмен веществ и энергии</p>		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов из запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> </ul> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> </ul>	52	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b>  Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров  Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства  Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов</p>		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникаци-</li> </ul>	54	ОК1 – 9 ПК1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5

		<p>онных технологий в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания</p> <p>Раздел 2 Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 3 Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания</p> <p>Раздел 4 Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания</p> <p>Раздел 5 Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания</p>		
ОП.05	Метрология и стандартизация	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения соответствия;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы метрологии.</p>	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		Раздел 2 Основы стандартизации Раздел 3 Подтверждение соответствия		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы конституционного права Раздел 2 Основы гражданского права Раздел 3 Основы трудового права Раздел 4 Основы административного права</p>	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК 1.1 – 4.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого об-</li> </ul>	48	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>щения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Основы экономики  Раздел 2 Основы менеджмента  Раздел 3 Основы маркетинга.</p>		
ОП.08	Охрана труда	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого</li> </ul>	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>уровня безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда  Раздел 2 Производственная санитария  Раздел 3 Техника безопасности</p>		
ОП.18	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> </ul> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной дея-</li> </ul>	102	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>тельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> </ul> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> </ul> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Раздел 2 Основы военной службы</p>		
Вариативная часть			800	
ОП.09	Документальное обеспечение и управление	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять служебные документы;</li> <li>- заполнять первичные учетные документы по профилю профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять номенклатуру дел;- формировать дела в соответствии с номенклатурой дел;- осуществлять документирование и организацию работы с документами.</li> </ul>	90	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>



		<p>организацию работы с документами.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные законодательные акты в области делопроизводства;</li> <li>- правила составления и оформления документов;</li> <li>- требования к тексту служебных документов;</li> <li>- унифицированные формы первичных учетных документов по профилю профессиональной деятельности;</li> <li>- правила организации работы с документами;</li> <li>- правила хранения документов.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Документационное обеспечение управления</p> <p>Раздел 2. Системы документации</p> <p>Раздел 3. Организация работы с документами</p>		
ОП.10	Оборудование предприятий ОП	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования;</li> <li>- подбирать и рассчитывать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания;</li> <li>- назначение комплектных механизмов и деталей;</li> <li>- правила крепления механизмов к основному корпусу машины правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- современное состояние и направления развития механизации и машино-аппаратное оформление технологических процессов обработки продуктов питания;</li> <li>- безопасные приемы труда и пожарную безопасность.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Общие сведения о машинах и механизмах.</p> <p>Раздел 2. Механическое оборудование</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

ОП. 11	Основы учета и калькуляции	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- составлять договора, применяемые на предприятии общественного питания;</li> <li>- производить расчёт расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учётом сезонности сырья, типом и классом предприятия;</li> <li>- документально оформлять списание сырья в результате норм естественной убыли;</li> <li>- проводить и документально оформлять результаты инвентаризации сырья и продуктов;</li> <li>- составлять калькуляцию и рассчитывать продажные цены на продукцию собственного производства и покупные товары;</li> <li>- составлять товарно-материальные отчёты.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания, различных организационно-правовых форм в условиях современного рынка общественного питания;</li> <li>- нормативную и технологическую документацию;</li> <li>- принципы и порядок разработки производственной программы предприятия;</li> <li>- порядок расчёта сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- принципы ценообразования на продукцию собственного производства;</li> <li>- правила списания боя, порчи, недостачи, возникающей в связи с естественной убылью;</li> <li>- виды и порядок заключения договоров, применяемых на предприятиях общественного питания;</li> <li>- документальное оформление движения сырья и продуктов на производстве.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта</p> <p>Раздел 2. Калькуляция и учёт</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
--------	----------------------------	--	-----	--

ОП 12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд кулинарной и кондитерской продукции	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;</li> <li>- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;</li> <li>- пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>- создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>- проявлять свою творческую индивидуальность.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и классификацию блюд и закусок;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;</li> <li>- основные приёмы изготовления украшений;</li> <li>- простейшие примеры декоративной вырезки;</li> <li>- основы карвинга;</li> <li>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</li> <li>- технику и варианты оформления блюд и закусок;</li> <li>- требования к безопасности хранения блюд и закусок;</li> <li>- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Введение в дисциплину  Раздел 2. Вкусные украшения, или школа кулинара – художника</p>	36	ОК1 9 ПК1.1 1.3 ПК2.1 2.3 ПК3.1 3.4 ПК4.1 4.4 ПК5.1 5.2 ПК6.1 6.5
-------	---	--	----	---

ОП.13	Профессиональная этика и имиджеология	<p>Уметь:</p> <p>Давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке</p> <p>Аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы</p> <p>Проектировать собственную деятельность, оценивать свои профессиональные планы, устремления и возможности, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компонентами и запросами общества</p> <p>Оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести самопрезентацию в ситуации поиска работы и трудоустройства</p> <p>Владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительные письма, поискового письма, рекомендации</p> <p>Применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях</p> <p>Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий Работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно-правовыми актами</p> <p>Знать:</p> <p>Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства</p> <p>Структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и профессий</p> <p>Структуру и способы составления профессионально-психологического портрета собственного пртфолио</p> <p>Пути и способы поиска работы, и возможности; возможные ошибки затруднения при поиске работы, способы и преодоления</p>	52	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
-------	---------------------------------------	--	----	--

		<p>Требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу структуру и этапы делового общения</p> <p>Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора принципы защиты трудовых прав, преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору</p>		
--	--	--	--	--

ОП 14	Национальная и зарубежная кухня	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li> <li>- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь,</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь,</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь.</li> <li>- температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Технология приготовления блюд башкирской кухни.</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления блюд европейской кухни.</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления блюд кухни стран Американского континента.</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления блюд восточной кухни.</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
-------	---------------------------------	---	-----	--

ОП 15	Технология приготовления коктейлей	<p>В результате изучения дисциплины студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, термины и определения в области барменского дела;</li> <li>- классификацию услуг баров и общие требования к ним;</li> <li>- организацию снабжения баров;</li> <li>- виды и характеристика торговых помещений бара;</li> <li>- требования к планировке и оформлению рабочего места бармена;</li> <li>- классификацию вин;</li> <li>- особенности производства и библиотеку вин;</li> <li>- культуру потребления и дегустацию вин и напитков;</li> <li>- базовые алкогольные напитки;</li> <li>- барную посуду, инвентарь и аксессуары бара;</li> <li>- классификацию и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей);</li> <li>- основу построения смешанного напитка;</li> <li>- классификацию коктейлей и напитков;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место официанта, бармена;</li> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;</li> <li>- применять прогрессивные формы и методы обслуживания;</li> </ul>	52	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
ОП. 16	Организация обслуживания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</li> </ul>	90	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

ОП. 17	Товароведение пищевых продуктов	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;</li> <li>- читать знаки соответствия установленным требованиям стандарта; штрих-код, нанесённый на этикетку;</li> <li>- правильно хранить пищевые продукты;</li> <li>- предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;</li> <li>- определять энергетическую ценность пищевых продуктов;</li> <li>- применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике;</li> <li>- оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;</li> <li>- выработать товарную, ценовую и ассортиментную политику для предлагаемого товара.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие о товаре и товароведении, об ассортименте и товарном сорте, о пищевой, биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</li> <li>- вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании;</li> <li>- понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде;</li> <li>- качество продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья, потребительские свойства товаров, маркировку и упаковку, вопросы приёмки продуктов и сырья по количеству и качеству и методы оценки качества;</li> <li>- основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента;</li> <li>- особенности формирования и оценки потребительских свойств</li> </ul> <p><b>Тематический план:</b></p> <p>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</p> <p>Раздел 2. Товароведение отдельных групп продуктов питания</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
--------	---------------------------------	--	-----	--



ПМ.00 Профессиональные модули		1855	-
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	240	
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	240	ОК 1 - 9 ПК 1.1- 1.3
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика	(3 нед)	
	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек и мякоти молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфаб-</li> </ul>		

		<p>рикатов для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		замороженном виде.		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		203	
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	203	ОК 1 - 9 ПК 2.1- 2.3

ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.</p>		
----------	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для</li> <li>- сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении</li> <li>- сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления</li> <li>- сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе,</li> <li>- легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</li> </ul>		
--	--	--	--	--

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		329	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	329	ОК 1-9 ПК 3.1- 3.4
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика	- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;	5 нед	
		<b>уметь:</b> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - знать: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки блюд горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления</li> </ul>		
--	--	---	--	--



		<p>хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		308	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	308	ОК 1- 9 ПК 4.1 - 4.4
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика		180 часов 5 нед	

ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>		
----------	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		199	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для</li> </ul>	199	ОК 1-9 ПК 5.1- 5.2
ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика		180 час 5 нед	

		<p>сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его - безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для созда-</li> </ul>		
--	--	---	--	--

		<p>ния гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		243	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения(бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p>	243	ОК 1- 9 ПК 6.1- 6.5

ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады(команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членамибригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры ворганизации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочеговремени;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственностьбригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработнойплаты;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижениязатрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей.</li> </ul>	180 час 5 нед	
----------	--	---	---------------	--

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		333	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: - проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды сырья; - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные виды сырья, отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; - оценивать качество готовых блюд и изделий;	333	ОК 1-9 ПК 7.1 - 7.3
УП.07.01	Учебная практика		36 час 1 нед	
ПП 07.01		<b>знать:</b> - ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; - температурный режим и правила приготовления блюд; - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	108 3 нед	

Учебная практика	36 час 1 нед	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,
Производственная (по профилю специальности) практика	108 час 27 нед	2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5 7.1-7.3

Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей) приведен в приложении 1



**Фонд оценочных средств**  
Министерство образования Республики Башкортостан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Учалинский колледж горной промышленности  
(ГАПОУ УКГП)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**базовой подготовки**

Учалы, 2015

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки фонда оценочных средств
- 1.2 Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена
- 1.3 Матрица формирования общих и профессиональных компетенций программы подготовки специалистов среднего звена
- 1.4 Система оценивания учебных достижений обучающихся и выпускников

### 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

- 2.1 Перечень оценочных средств
- 2.2 Программа промежуточной аттестации
- 2.3 Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации
- 2.4 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена и создается для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ФГОС СПО.

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разрабатывается на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП)
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей.

В Фонде оценочных средств применены следующие сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ЕН – цикл естественнонаучных дисциплин;

ККОС – комплект контрольно-оценочных средств;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОГСЭ – цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

ОП – общепрофессиональные дисциплины

ОПОР – основной показатель оценки результата

ПЦК – предметно-цикловая комиссия;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП – производственная практика (по профилю специальности);

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена

УД – учебная дисциплина;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования

**1.2 Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена  
19. 02. 10 Технология продукции общественного питания**

**базовой подготовки**

***1.2.1 Профессиональные компетенции***

<b>КодПК</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>	<b>Практический опыт (ПО)</b>	<b>Умения (У)</b>	<b>Знания (З)</b>	<b>Код основных показателей оценки результата (ОПОР)</b>  <b>Наименование основных показателей оценки результата (ОПОР)</b>
--------------	--	-----------------------------------	-------------------	-------------------	---

2015-19.02.10-Б-(9)

<p>ПК 1.1</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>	<p>органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p>	<p style="text-align: center;">ОПОР 1.1.1</p> <p>ОПОР 1.1.1 Рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.1.2</p> <p>ОПОР 1.1.2 правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.1.3</p> <p>ОПОР 1.1.3 оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.1.4</p> <p>ОПОР 1.1.4 качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.1.5</p> <p>ОПОР 1.1.5 эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.2.1</p>
-------------------	--	--	--	--	--

ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	ОПОР 1.2.1 рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  ОПОР 1.2.2 ОПОР 1.2.2 правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  ОПОР 1.2.3 ОПОР 1.2.3 оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции				ОПОР 1.2.4 качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  ОПОР 1.2.5 ОПОР 1.2.5 эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.  ОПОР 1.3.1 ОПОР 1.3.1 рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  ОПОР 1.3.2 ОПОР 1.3.2 правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  ОПОР 1.3.3 ОПОР 1.3.3 оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;  ОПОР 1.3.4

			<p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>		<p>ОПОР 1.3.4 -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p style="text-align: center;">ОПОР 1.3.5</p> <p>ОПОР 1.3.5 эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>
--	--	--	---	--	--

2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; ОПОР 2.1.2 Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ОПОР 2.1.3 Соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;  ОПОР 2.1.4 Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; ОПОР 2.1.5 Организация рабочего места при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок и оформлении в соответствии с требованиями;
		расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам;	варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	ОПОР 2.1.6 Выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок  ОПОР 2.1.7 Расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок; ОПОР 2.1.8 Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; ОПОР 2.1.9 Выбор хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;
		проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	
			выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	
					ОПОР 2.1.10 Выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций; ОПОР 2.1.11 Правильность выбора посуды для отпуска канапе, легких и сложных холодных закусок; ОПОР 2.1.12 Выполнение действий по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок;  ОПОР 2.1.13 Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями



ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных	качества; ОПОР 2.1 14 Соблюдение условий и сроков хранения канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. ОПОР 2.2.1 Организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил ОПОР 2.2.2 Правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); ОПОР 2.2.3 Соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; ОПОР 2.2.4 Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; ОПОР 2.2.5 Организация рабочего места при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями; ОПОР 2.2.6 Выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ОПОР 2.2.7 Расчет набора продуктов для приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ОПОР 2.2.8 Соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ОПОР 2.2.9 Выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; ОПОР 2.2.10 Выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ОПОР 2.2.11 Выбор и обоснованность гарниров, заправок и соусов для отпуска сложных холодных блюд из
-----------	---	--	--	--	---

			<p>закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления рыбных и мясных блюд из различных украшений для сложных холодных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ОПОР 2.2.12 Выполнение действий по оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ОПОР 2.2.13 Проведение бракеража сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями качества;</p> <p>ОПОР 2.2.14 Соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями СанПиНа</p> <p>ОПОР 2.3.1 Правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления сложных холодных соусов</p> <p>ОПОР 2.3.2 Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с требованиями;</p> <p>ОПОР 2.3.3 Обоснованность выбора ассортимента вкусовых добавок и варианты их использования;</p> <p>ОПОР 2.3.4 Обоснованность выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>ОПОР 2.3.5 Соблюдение последовательности технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>ОПОР 2.3.6 Выполнение действий по оформлению тарелок и отпуску сложных холодных соусов;</p> <p>ОПОР 2.3.7 Поведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества;</p> <p>ОПОР 2.3.8 Соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных соусов и заготовок к ним в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>
--	--	--	--	--

2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов	ОПОР 3.1.1	ОПОР 3.1.1. разработка ассортимента супов, организации технологического процесса приготовления супов;
					ОПОР 3.1.2	ОПОР 3.1.2 выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;
					ОПОР 3.1.3	ОПОР 3.1.3 сервировки и оформления супов;
					ОПОР 3.1.4	ОПОР 3.1.4 контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;
					ОПОР 3.1.5	ОПОР 3.1.5 органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов;
					ОПОР 3.1.6	ОПОР 3.1.6 проводить расчеты по формулам;
					ОПОР 3.1.7	ОПОР 3.1.7 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;
					ОПОР 3.1.8	ОПОР 3.1.8 выбирать различные способы и приемы приготовления;
					ОПОР 3.1.9	ОПОР 3.1.9 выбирать температурный режим при подаче и хранении супов

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	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;	ОПОР 3.2.1	ОПОР 3.2.1. разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования
					ОПОР 3.2.2	ОПОР 3.2.2. организация технологического процесса приготовления соусов;
					ОПОР 3.2.3	ОПОР 3.2.3. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;
					ОПОР 3.2.4	ОПОР 3.2.4. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
					ОПОР 3.2.5	ОПОР 3.2.5. контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;
					ОПОР 3.2.6	ОПОР 3.2.6. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов;
					ОПОР 3.2.7	ОПОР 3.2.7. проводить расчеты по формулам;
					ОПОР 3.2.8	ОПОР 3.2.8. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при
					ОПОР 3.2.9	ОПОР 3.2.9. выбирать различные способы и приемы приготовления
					ОПОР 3.2.10	ОПОР 3.2.10. выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	ОПОР 3.3.1	ОПОР 3.3.1. разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра
					ОПОР 3.3.2	ОПОР 3.3.2. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	ОПОР 3.3.3	ОПОР 3.3.3. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;
					ОПОР 3.3.4	ОПОР 3.3.4. сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;
					ОПОР 3.3.5	ОПОР 3.3.5. контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.
					ОПОР 3.3.6	ОПОР 3.3.6. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.
					ОПОР 3.3.7	ОПОР 3.3.7. проводить расчеты по формулам;
				методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;		
				варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;		
				варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;		
				ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;		

			правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;	ОПОР 3.3.8	ОПОР 3.3.8. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.
			правила соусной композиции горячих соусов;	ОПОР 3.3.9	ОПОР 3.3.9. выбирать различные способы и приемы приготовления;
			температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;	ОПОР 3.3.10	ОПОР 3.3.10. выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.
			варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	ОПОР 3.4.1	ОПОР 3.4.1. разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
			варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;	ОПОР 3.4.2	ОПОР 3.4.2 организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
			правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	ОПОР 3.4.3	ОПОР 3.4.3. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;
			виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ОПОР 3.4.4	ОПОР 3.4.4. правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
			технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;	ОПОР 3.4.5	ОПОР 3.4.5. контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.

			технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;	ОПОР 3.4.6	ОПОР 3.4.6. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
			гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	ОПОР 3.4.7	ОПОР 3.4.7. проводить расчеты по формулам;
			органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	ОПОР 3.4.8	ОПОР 3.4.8. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
			правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;		
			технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	ОПОР 3.4.9	ОПОР 3.4.9. выбирать различные способы и приемы приготовления;
			правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	ОПОР 3.4.10	ОПОР 3.4.10. выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
			варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;		
			традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;		
			варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;		

				температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;		
				правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;		
				требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;		
				требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;		
				риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;		
				методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции		



## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.1	ОПОР 4.1.1. демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.2	ОПОР 4.1.2 обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.3	ОПОР 4.1.3 определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.4	ОПОР 4.1.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		контроля качества и безопасности готовой продукции;	определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ОПОР 4.1.5	ОПОР 4.1.5. демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.6	ОПОР 4.1.6. демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	применять коммуникативные умения;	температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.7	ОПОР 4.1.7. демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

		оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.8	ОПОР 4.1.8. соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
			выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.9	ОПОР 4.1.9. соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
			определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.10	ОПОР 4.1.10. соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
				органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ОПОР 4.1.11	ОПОР 4.1.11. правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

				отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	ОПОР 4.1.12	ОПОР 4.1.12. соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации..
				требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ОПОР 4.2.1	ОПОР 4.2.1. демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
				актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ОПОР 4.2.2	ОПОР 4.2.2. обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;
					ОПОР 4.2.3	ОПОР 4.2.3. определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
					ОПОР 4.2.4	ОПОР 4.2.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
					ОПОР 4.2.5	ОПОР 4.2.5. демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

					ОПОР 4.2.6	ОПОР 4.2.6. демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
					ОПОР 4.2.7	ОПОР 4.2.7. демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
					ОПОР 4.2.8	ОПОР 4.2.8. соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
					ОПОР 4.2.9	ОПОР 4.2.9. соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
					ОПОР 4.2.10	ОПОР 4.2.10. соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
					ОПОР 4.2.11	ОПОР 4.2.11. правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
					ОПОР 4.2.12	ОПОР 4.2.12. соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации.
					ОПОР 4.3.1	ОПОР 4.3.1. демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
					ОПОР 4.3.2	ОПОР 4.3.2. обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование.

## 2015-19.02.10-Б-(9)

					ОПОР 4.3.3	ОПОР 4.3.3. определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.4	ОПОР 4.3.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских
					ОПОР 4.3.5	ОПОР 4.3.5.демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.6	ОПОР 4.3.6.демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.7	ОПОР 4.3.7. демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.8	ОПОР 4.3.8. соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
					ОПОР 4.3.9	ОПОР 4.3.9. соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных
					ОПОР 4.3.10	ОПОР 4.3.10. соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.11	ОПОР 4.3.11.правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;
					ОПОР 4.3.12	ОПОР 4.3.12.соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации

					ОПОР 4.4.1	ОПОР 4.4.1.демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
					ОПОР 4.4.2	ОПОР 4.4.2. обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;
					ОПОР 4.4.3	ОПОР 4.4.3. определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.4	ОПОР 4.4.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.5	ОПОР 4.4.5.демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.6	ОПОР 4.4.6. демонстрация различных способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.7	ОПОР 4.4.7. демонстрация точности выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.8	ОПОР 4.4.8. демонстрация правильности определения годности различных видов сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.9	ОПОР 4.4.9.демонстрация правильности выбора режимов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;

					ОПОР 4.4.10	ОПОР 4.4.10. демонстрация правильности выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.11	ОПОР 4.4.11. выполнение действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
					ОПОР 4.4.12	ОПОР 4.4.12. правильность выполнения действий по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении кондитерских изделий;
					ОПОР 4.4.13	ОПОР 4.4.13. точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	органолептически оценивать качество продуктов;	ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.1	ОПОР 5.1.1. демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.2	ОПОР 5.1.2 обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;
		приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	проводить расчеты по формулам;	органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.3	ОПОР 5.1.3 определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных десертов;



## 2015-19.02.10-Б-(9)

		оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.4	ОПОР 5.1.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных десертов;
		контроля качества и безопасности готовой продукции	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.5	ОПОР 5.1.5. демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов;
			принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	ОПОР 5.1.6	ОПОР 5.1.6. демонстрация различных способов приготовления сложных холодных десертов;
			выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	ОПОР 5.1.7	ОПОР 5.1.7. демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

			оценивать качество и безопасность готовой продукции;	правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	ОПОР 5.1.8	ОПОР 5.1.8. соответствие готовых сложных холодных десертов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
			оформлять документацию	варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.9	ОПОР 5.1.9. соблюдение правил и условий хранения сложных холодных десертов
				варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.10	ОПОР 5.1.10. соблюдение выбора режимов хранения сложных холодных десертов;
				начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.11	ОПОР 5.1.11. правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных холодных десертов;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

				варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.1.12	ОПОР 5.1.12. соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения сложных холодных десертов до момента реализации..
				актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.2.1	ОПОР 5.2.1. демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;
				сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.2.2	ОПОР 5.2.2. обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование
				температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	ОПОР 5.2.3	ОПОР 5.2.3. определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных горячих десертов;

				температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.2.4	ОПОР 5.2.4. осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных горячих десертов;
				требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.2.5	ОПОР 5.2.5. демонстрация последовательности технологического процесса при сложных горячих десертов;
				основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	ОПОР 5.2.6	ОПОР 5.2.6. демонстрация различных способов приготовления сложных горячих десертов;
				требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОПОР 5.2.7	ОПОР 5.2.7. демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных горячих десертов;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

					ОПОР 5.2.8	ОПОР 5.2.8. соответствие готовых сложных горячих десертов тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
					ОПОР 5.2.9	ОПОР 5.2.9. соблюдение правил и условий хранения готовых сложных горячих десертов
					ОПОР 5.2.10	ОПОР 5.2.10. соблюдение выбора режимов хранения сложных горячих десертов
					ОПОР 5.2.11	ОПОР 5.2.11. правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных горячих десертов;

					ОПОР 5.2.12	ОПОР 5.2.12. соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных горячих десертов до момента реализации
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.  Планировать выполнение работ исполнителями.  Организовывать работу трудового коллектива.  Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  Вести утвержденную учетно- отчетную	- планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений  - Планировать выполнение работ исполнителями.  - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений.	- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников.  - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей - разрабатывать оценочные задания нормативно-технологическую документацию. - рассчитывать заработную плату. - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	- структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей; - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. - основные приемы организации работы исполнителей  - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации. - методику расчета заработной платы. - формы документов, порядок их заполнения.	ОПОР 6.1.1	Составить график проведения на техническое обслуживание и ремонт оборудования
ПК 6.2					ОПОР 6.1.2	Определить объем работ
ПК 6.3					ОПОР 6.1.3	Определить организационную структуру производственного подразделения;
ПК 6.4					ОПОР 6.2.1	Определить потребность в персонале
ПК 6.5					ОПОР 6.2.2	Оформить техническую и нормативную документацию;
					ОПОР 6.2.3	Провести инструктаж по технике безопасности;
					ОПОР 6.2.4	Организовать рабочее место в соответствии с ТБ и охраной труда
					ОПОР 6.3.1	Проводить анализ показателей, характеризующих эффективность работы трудового коллектива
					ОПОР 6.3.1	Разрабатывать мероприятия по устранению причин низкой эффективности работы трудового коллектива
					ОПОР 6.4.1	Провести анализ параметров работы
					ОПОР 6.5.1	Правильность ведения отчетной документации;

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и	обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий;	ОПОР 7.1.1	ОПОР 7.1.1 правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;
ПК 7.2.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;	выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;	ОПОР 7.1.2	ОПОР 7.1.2 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.	приготовления основных супов и соусов;	обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды сырья;	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	ОПОР 7.1.3	ОПОР 7.1.3 правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;
ПК 7.4	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые	обработки рыбного сырья;	охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные виды сырья, отдельные компоненты для соусов;	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;	ОПОР 7.1.4	ОПОР 7.1.4 эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПК 7.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.	приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;	ОПОР 7.2.1	ОПОР 7.2.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
ПК 7.6	Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.	обработки сырья мяса, птицы, дичи, кролика;	оценивать качество готовых блюд и изделий;	температурный режим и правила приготовления блюд;	ОПОР 7.2.2	ОПОР 7.2.2. эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности;
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;		способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;	ОПОР 7.2.3	ОПОР 7.2.3 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;
ПК 7..8	Готовить и оформлять простые мучные изделия	подготовки гастрономических продуктов;		правила проведения бракеража;	ОПОР 7.2.4	ОПОР 7.2.4 эстетично оформлять блюда.



		приготовления и оформления холодных блюд и закусок;		правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;	ОПОР 7.3.1	ОПОР 7.3.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
		приготовления сладких блюд и напитков; приготовления мучных изделий.		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;	ОПОР 7.3.2	ОПОР 7.3.2 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
					ОПОР 7.3.3	ОПОР 7.3.3 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
					ОПОР 7.3.4.	ОПОР 7.3.4 эстетично оформлять блюда.
					ОПОР 7.4.1.	ОПОР 7.4.1 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
					ОПОР 7.4.2	ОПОР 7.4.2 эстетично оформлять блюда
					ОПОР 7.5.1	ОПОР 7.5.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
					ОПОР 7.5.2.	ОПОР 7.5.2 правильно обрабатывать сырье;
					ОПОР 7.5.3	ОПОР 7.5.3 правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур;
					ОПОР 7.5.4	ОПОР 7.5.4 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;

					ОПОР 7.5.5.	ОПОР 7.5.5 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
					ОПОР 7.5.6	ОПОР 7.5.6 эстетично оформлять блюда
					ОПОР 7.6.1	ОПОР 7.6.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
					ОПОР 7.6.2	ОПОР 7.6.2 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники
					ОПОР 7.6.3	ОПОР 7.6.3 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
					ОПОР 7.6.4	ОПОР 7.6.4 эстетично оформлять блюда
					ОПОР 7.6.5	ОПОР 7.7.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;
					ОПОР 7.7.2	ОПОР 7.7.2 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;
					ОПОР 7.7.3	ОПОР 7.7.3 оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд
					ОПОР 7.7.4	ОПОР 7.7.4 эстетично оформлять блюда
					ОПОР 7.8.1	ОПОР 7.8.1 правильно давать органолептическую оценку сырью и изделиям;
					ОПОР 7.8.2	ОПОР 7.8.2 эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных изделий и фаршей в соответствии с правилами техники безопасности;

2015-19.02.10-Б-(9)

					ОПОР 7.8.3	ОПОР 7.8.3 оптимально выбирать различные технологии для приготовления мучных изделия
					ОПОР 7.8.4	ОПОР 7.8.4 эстетично оформлять мучные изделия

### 1.2.2 Общие компетенции

Общие компетенции формируются в течение реализации программы подготовки специалистов среднего звена и оцениваются в целом на государственной итоговой аттестации. В таблице представлена общая структура общих компетенций. Для каждой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля в зависимости от содержания данная структура общих компетенций имеет свою специфику.

Код формируемой компетенции	Содержание компетенции	Умения (У)	Знания (З)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- проявлять к профессии устойчивый интерес</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией)</li> </ul>	ОПОР 1.1 Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы
				ОПОР 1.2 Демонстрация практического опыта
				ОПОР 1.3 Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность выбор способов выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы организации деятельности;</li> <li>- методы и способы выполнения профессиональных задач</li> </ul>	ОПОР 2.1 Владение навыками организации учебно-познавательной деятельности при выполнении всех видов учебной деятельности
				ОПОР 2.2 Выбор методов и способов решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств
				ОПОР 2.3 Обоснование и оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать эффективные решения в стандартных ситуациях;</li> <li>- принимать решения в нестандартных ситуациях;</li> <li>- нести ответственность за принятые решения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы принятия решений;</li> <li>- алгоритм действий в нестандартных ситуациях</li> </ul>	ОПОР 3.1 Анализ стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.2 Выбор оптимального решения стандартной и нестандартной ситуации
				ОПОР 3.3 Аргументация решения проблемных задач и ситуаций
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск необходимой информации в различных источниках,</li> <li>- использовать информацию для эффективного выполнения задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы сбора, обработки и анализа информации</li> </ul>	ОПОР 4.1. Поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
				ОПОР 4.2 Анализ и использование информации на соответствие поставленным профессиональным задачам
				ОПОР 4.3 Проявление общей культуры и кругозора

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - анализировать и представлять информацию с использованием ИКТ	- основные методы и средства обработки, хранения, накопления, передачи, и наглядного представления информации	ОПОР 5.1 Использование ИКТ при оформлении индивидуальных работ
				ОПОР 5.2 Использование ИКТ и ЭБС при подготовке исследовательской и творческой работы
				ОПОР 5.3 Использование ИКТ при участии в дистанционных олимпиадах, конференциях, конкурсах
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- работать в коллективе и команде; - эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями - применять приемы делового и управленческого общения	- нормы морали, профессиональной этики и служебного этикета; - методы и приемы делового общения; - стили управления	ОПОР 6.1 Взаимодействие с обучающимися в учебной и внеучебной деятельности
				ОПОР 6.2 Взаимодействие с преподавателями и мастерами производственного обучения в учебной и внеучебной деятельности
				ОПОР 6.3 Взаимодействие с работодателем/потребителями в процессе прохождения практики
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности; - брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных)	- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	ОПОР 7.1 Планирование деятельности членов команды
				ОПОР 7.2 Выбор оптимального решения при выполнении заданий
				ОПОР 7.3. Анализ деятельности группы при решении проблемных задач и ситуаций
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием - осознанно планировать повышение квалификации	- условия формирования личности; - методы самообразования; - круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР 8.1 Определение собственной образовательной траектории
				ОПОР 8.2 Освоение дополнительных образовательных программ
				ОПОР 8.3 Результаты участия во внеучебной деятельности в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности; - адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности	- технологию профессиональной деятельности; - приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности	ОПОР 9.1 Владение информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности
				ОПОР 9.2 Составление алгоритма действий при смене технологий в профессиональной деятельности
				ОПОР 9.3 Анализ актуальности технологических процессов при осуществлении курсового и дипломного проектирования,

**1.3 Матрица формирования общих и профессиональных компетенций  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02. 10 Технология продукции общественного питания**

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК-2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК-3 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.
<b>1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>									
<b>Обязательная часть</b>									
ОГСЭ.01 Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.02 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.06 Физическая культура									
<b>Вариативная часть</b>									

ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.05 Башкирский язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>2. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>									
<b>Обязательная часть</b>									
ЕН.01 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>3. Профессиональный учебный цикл</b>									
<b>Обязательная часть</b>									
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>									
ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 02 Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 05 Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности		+	+	+	+	+			
ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга		+	+	+	+				
ОП 08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Вариативная часть</b>									
ОП 10 Оборудование предприятия ОП	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 11 Основы учета и калькуляции в ОП	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 13 Профессиональная этика и имиджеология	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 14 Национальная и зарубежная кухня	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 15 Технология приготовления коктейлей	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 16 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП 17 Товароведение пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Профессиональные модули</b>									
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 2015-19.02.10-Б-(9)

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>4. Практика</b>									
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (по профилю специальности)	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+	+	+	+	+	+



1. Общий гуманитарный и социально-	Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов
	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 сложной кулинарной продукции.
	ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски
	ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкочувственных кондитерских изделий.
	ПК4.4 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 работ исполнителями
	ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блинов и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса. просты
	ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
	ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
	ПК 7.5. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
	ПК 7.6. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
	ПК.7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки
	ПК 7.8. Готовить и оформлять простые мучные изделия



2015-19.02.10-Б-(9)

ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+														
<b>3. Профессиональный учебный цикл</b>																														
<b>Обязательная часть</b>																														
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>																														
ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОП 02 Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОП 05 Метрология и стандартизация	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
ОП 06 Правовые основы профессионала	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										

ьной деятельности																											
ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 08 Охрана труда	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
<b>Вариативная часть</b>																											
ОП 10 Оборудование предприятия ОП	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 11 Основы учета и калькуляции в ОП	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 13 Профессиональная этика и имидже логия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 14 Национальная и зарубежная кухня	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							

ОП 15 Технология приготовления коктейлей	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 16 Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
ОП 17 Товароведение пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
<b>Профессиональные модули</b>																										
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																							
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																							
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовления				+	+	+																				

е сложной холодной кулинарной продукции																								
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+																		
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+														
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+														
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+										
МДК 04.01 Технология																								

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																									
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов													+	+											
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов													+	+											
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения организации															+	+	+	+	+						
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации															+	+	+	+	+						
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям																				+	+	+	+	+	+

## 2015-19.02.10-Б-(9)

рабочих, должностям служащих																										
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"																				+	+	+	+	+	+	+
<b>4. Практика</b>																										
Учебная практика																				+	+	+	+	+	+	+
Производстве нная практика (по профилю специальност и)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Производстве нная практика (преддипломн ая)																										



### 1.4 Система оценивания учебных достижений обучающихся и выпускников

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных курсов, дисциплин, практик;
- оценка компетенций (общих и профессиональных) обучающихся.

Уровень результатов обучения - знаний, умений, практического опыта определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено» по результатам промежуточной аттестации (экзаменов/зачетов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам).

Оценка общих компетенций выпускников осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме Государственной экзаменационной комиссией (1-да/0-нет)

Оценка профессиональных компетенций осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (1-да/0-нет)

Оценка вида деятельности осуществляется экзаменационной комиссией на экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля по основным показателям оценки результатов (ОПОР), в дихотомической (1-да/0-нет) и универсальной системе оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Принцип оценки уровня и качества результатов обучения - знаний, умений, практического опыта, компетенции представлен по уровням результативности:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Основные критерии оценки знаний, умений и практического опыта обучающегося:

—отметка «зачтено» ставится обучающимся, успешно занимающимся по данному учебному курсу, дисциплине в семестре, не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

—отметка «не зачтено» ставится обучающемуся, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данному учебному курсу, дисциплине;

—отметка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

—отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

—отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

—отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также обучающемуся при отсутствии объективных

2015-19.02.10-Б-(9)

свидетельств освоения им программы учебного курса, дисциплины, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

Критерии оценки компетенций, знаний, умений и практического опыта по учебному курсу, дисциплине (модулю) устанавливают педагогические работники.

## 2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

### 2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
1	Устный опрос	- способ выявления формируемых знаний, умений, практического опыта, компетенций в процессе беседы преподавателя и обучающегося (фронтальный, индивидуальный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.)	Вопросы для проведения семинара, перечень тем для проведения круглого стола; вопросы по актуализации знаний
2	Тест	- краткие, стандартизированные или нестандартизированные пробы, испытания, позволяющие за сравнительно короткие промежутки времени оценить степень качества достижения каждым студентом целей обучения (целей изучения).	Фонд тестовых заданий
3	Диктанты	- математические, технические, чертежные, технологические, химические	Перечень заданий
4	Контрольная работа	- средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе студент отвечает на поставленные вопросы или решает задачи. Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Кейс-задача/ ситуационная задача	- проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения
7	Творческое задание	- частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания	Темы групповых и/или индивидуальных

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
		различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	творческих заданий
8	Проект	- конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
9	Курсовой проект (работа)	- один из основных видов учебных занятий и форма контроля учебной работы студентов, выполняемой в течение курса (семестра) под руководством преподавателя, и представляет собой самостоятельное исследование избранной темы, которая должна быть актуальной и соответствовать состоянию и перспективам развития науки	Темы курсового проекта (работы)
10	Реферат	- краткий обзор основного содержания нескольких источников по проблеме исследования; продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
11	Доклад	- продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
12	Эссе	- средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
13	Деловая и/или ролевая игра	- совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ККОС
14	Дискуссия, диспут	- оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Важной характеристикой дискуссии, отличающими её от других видов спора, является аргументированность. Диспут - демонстративное столкновение мнений по какому-либо вопросу (проблеме)	Перечень тем для проведения, дискуссии, диспута
15	Семинар	– одна из основных форм организации практических знаний, специфика которой состоит в коллективном обсуждении студентами сообщений, докладов, рефератов, выполненных ими самостоятельно под руководством преподавателя. Цель семинара углубленное изучение темы или раздела курса	Темы и вопросы семинара
16	Практическая работа (практическое задание)	- задания, с помощью которых у обучающихся формируются и развиваются практические действия (работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять протоколы, решать разного рода задачи, определять характеристики веществ, объектов, явлений и др.)	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
17	Отчет по практике	- средство контроля, позволяющее обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
18	Выпускная квалификационная работа	- законченное самостоятельное исследование, в котором решается конкретная задача, соотносящаяся с содержанием программы подготовки специалистов среднего звена. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта/дипломной работы	Тематика ВКР

**Перечень компетентностно-оценочных заданий  
для оценки результатов освоения профессионального модуля**

№	Тип	Сущность	Варианты, разновидности	Примеры
1	Проект или проектная работа	Проектирование и / или изготовление готового продукта	Практико-ориентированный проект	Разработка методики
			Творческий проект	Сервировка стола, Приготовление блюда
			Практическая работа	Приготовление блюда
2	Роль	Демонстрация профессиональной деятельности в роли специалиста	«Полевой» вариант. Имитационно-игровой вариант	Сдача зачета в профессиональных условиях. Групповая имитационная игра, включающая роли всех участников

				технологического процесса
3	Ситуация	Формирование предложений в рамках профессиональной деятельности для разрешения проблемной ситуации	«Метод кейсов»	Предложить оптимальный путь разрешения проблем (проблемной ситуации)

## 2.2 Программа промежуточной аттестации

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля			
		Зачет	Экзамен	Курсовой проект (работа)	Экзамен (квалификационный)
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>				
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				
ОГСЭ.01	Основы философии	7			
ОГСЭ.02	История	4			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	7			
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	4			
ОГСЭ.05	Башкирский язык				
ОГСЭ.06	Физическая культура				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				
ЕН.01	Математика	4			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4			
ЕН.03	Химия		6		
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				
ОП.01	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4			
ОП.02	ОП.02 Физиология питания	4			
ОП.03	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	5			
ОП.02	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	5			
ОП.05	ОП.05 Метрология и стандартизация	6			
ОП.06	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	6			
ОП.07	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		
ОП.08	ОП.08 Охрана труда	5			
ОП.09	ОП.09 Документальное обеспечение и управление	7			
ОП.10	ОП.10 Оборудование предприятия ОП	4			
ОП.11	ОП.11 Основы учета и калькуляции в ОП	7			
ОП.12	ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции	6			
ОП.13	ОП.13 Профессиональная этика и имиджеология				

ОП.14	ОП.14 Национальная и зарубежная кухня	7			
ОП.15	ОП.15 Технология приготовления коктейлей				
ОП.16	ОП.16 Организация обслуживания	7			
ОП.17	ОП.17 Товароведение пищевых продуктов	7			
ОП.18	ОП.18 Безопасность жизнедеятельности	6			
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				4
МДК 01.01	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		
ПП.01.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	4			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				4
МДК.02.01	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	4			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				6
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	6			
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				6
МДК 04.01	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	5			
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				8
МДК 05.01	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	8			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения организации				8
МДК 06.01	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	8			
ПП.02.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	8			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				4



## 2015-19.02.10-Б-(9)

МДК 07.01	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"	4			
УП 07.01	Учебная практика	4			
ПП.07.014	Производственная практика				
Преддипломная практика					

## 2.3 Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

### 2.3.1 Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам

ОГСЭ.01 Основы философии утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОГСЭ.02 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОГСЭ.03 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

ОГСЭ.05 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОГСЭ.06 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ЕН.01 Математика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ЕН.02 Экологические основы природопользования утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ЕН.03 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.02 Физиология питания утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.05 Метрология, стандартизация утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.09 Документальное обеспечение и управление утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.10 Оборудование предприятий ОП утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.11 Основы учета и калькуляции в ОП утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.13 Профессиональная этика и имиджеология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.14 Национальная и зарубежная кухня утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.15 Технология приготовления коктейлей утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.16 Организация обслуживания утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП. 17 Товароведение пищевых продуктов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ОП.18 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### ***2.3.2 Комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям***

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

2015-19.02.10-Б-(9)

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности от 23.09.2015г

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## **2.4 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**

### ***2.4.1 Программа государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего звена***

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы *дипломный проект*.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию *одного или нескольких профессиональных модулей*

Программа государственной итоговой аттестации программы подготовки специалистов среднего утверждена директором ГАПОУ УКГП

**Характеристика среды ГАПОУ Учалинский колледж горной промышленности обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.**

Образовательная и информационная среда колледжа имеет гуманистическую направленность и соответствует требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в колледже, принципам гуманизации российского общества, компетентностной модели современного специалиста. Приоритетной целью социально-воспитательной работы со студентами в колледже является, создание условий для становления и формирования культурной личности, обладающей высоким уровнем социальной компетенции, ответственности, гражданской позицией и толерантностью, а также, ее подготовка к самостоятельному проектированию профессионального и личностного развития, творческому, позитивному отношению к работе и миру в целом.

Характеристика социокультурной среды колледжа, условия созданные для развития личности и регулирования социокультурных процессов, способствуют укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, а именно: 1) это правовая среда, где в полной мере действуют основной закон нашей страны Конституция РФ; законы, регламентирующие образовательную деятельность, Устав колледжа, Правила внутреннего распорядка обучающихся. 2) это высокоинтеллектуальная среда, содействующая развитию инновационного потенциала обучающихся и приходу молодых людей в техническую науку. 3) это среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия обучающихся и преподавателей, обучающихся друг с другом, обучающихся и сотрудников колледжа 4) это гуманитарная среда, поддерживаемая современными информационно– коммуникационными технологиями 5) это среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, традиции колледжа. Работа колледжа по воспитательной работе осуществляется в тесном взаимодействии с Комитетом по молодежной политике, спорту и туризму, Центром социально-психологической помощи семье, детям и молодежи; Дворцом детского и юношеского творчества;

Задачи:

- формирование устойчивых профессионально- компетентных интересов;
- содействие организации научно-исследовательской работы обучающихся;
- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- внедрение инновационных форм и методов внеучебной деятельности направленных на формирование ЗОЖ

Направления:

- трудовое и профессиональное воспитание;
- духовно-нравственное и гражданско – правовое воспитание
- физкультурно-оздоровительная деятельность, пропаганда ЗОЖ;
- культурно- досуговая и художественно – эстетическая деятельность;
- работа с родительской общественностью
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди обучающихся;
- социальное партнерство ГАПОУ УКГП по вопросам организации воспитательного процесса;
- работа Совета обучающихся колледжа
- методическая работа с кураторами групп по организации воспитательной работы;
- план контроля за состоянием воспитательной работы;
- мониторинг системы воспитательной работы в колледже;

Критерии оценки воспитательной работы в колледже:

1. Наличие доступных для обучающихся источников информации, содержащих план и общеколледжных событий, мероприятий, Расписание работы творческих коллективов, работы кружков и секций и т.д.
2. Наличие кураторов учебных групп;

3. Наличие и эффективность работы студенческих общественных организаций (Студенческий совет, Студенческий профком, Волонтерский отряд, и др. – протоколы, количество студентов)
4. Организация и проведение внеучебной работы (проведение мероприятий на уровне колледжа, - количество студентов занимающихся в творческих коллективах и спортивных секциях, принимающих участие в мероприятиях на уровне города, республики, России, достижения студентов в науке, общественной и учебной деятельности);
5. Учет правонарушений, профилактические работы (по протоколам), наличие системы по работе с несовершеннолетними обучающимися (приказы, распоряжения о наказании, акты по результатам посещения общежитий, журнал индивидуальной работы, письма родителям и др.), количество мероприятий по профилактике правонарушений и аддиктивного поведения (количество правонарушений);
6. Внутренняя оценка состояния воспитательной работы – наличие «обратной связи» (проведение опросов обучающихся, родителей, работодателей);
7. Участие обучающихся в работе комиссии по распределению академической и социальной стипендий, распределению материальной помощи.
8. Расширение социального партнерства и повышение имиджа колледжа (наличие договоров, соглашений о творческом сотрудничестве, публикации в прессе, наличие буклета о колледже).
9. Система социальной защиты обучающихся (санитарно-гигиеническое обеспечение учебно-воспитательного процесса – чистота в аудиториях, освещенность, наличие точек общественного питания, состояние туалетов; факторы перегрузки и переутомления обучающихся, материальная помощь, наличие банка данных на социально незащищенные категории, студентов – сироты, инвалиды, студенческие семьи, студенты, имеющие детей, матери/отцы одиночки, студенты из малообеспеченных семей);
10. Использование потенциала гуманитарных дисциплин (использование в учебном процессе активных форм – диспуты, дискуссии, деловые игры, экскурсии, анализ тематики рефератов, их социально-значимой актуальности и соотнесенности со сферами гражданско-патриотического, нравственного, эстетического и других сфер воспитания);
11. Уровень воспитанности обучающихся (по данным анкетирования и опросов преподавателей, сотрудников, работодателей и т.д. - усредненный показатель). Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесс.

Воспитание студентов - многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей обучающихся.

Общее руководство воспитательной работой в ГАПОУ УКГП осуществляет администрация в лице директора, педагог-организатор. Текущую и оперативную часть работы организует отдел по воспитательной работе, структурные подразделения, имеющие в своем составе направления работы с обучающимися. На уровне колледжа управление воспитательной деятельностью возложено на педагога -организатора. Важным участком воспитательной работы в колледже является Совет кураторов. За каждой учебной группой закреплен куратор из числа преподавателей. Куратор подчинен педагогу-организатору. Постоянно действуют административные совещания директора, совет кураторов, которые рассматривают организационные вопросы и разрабатывают методические рекомендации.

Средствами воспитания выступает личный пример и авторитет преподавателя, формирующих преемственность поколений, гуманистический характер атмосферы колледжа, традиции научно-педагогических школ. Система студенческого самоуправления. В ГАПОУ УКГП охватывает все стороны студенческой жизни. Студенческое самоуправление представлено следующими структурами, действующими на основе утвержденных в установленном порядке положений: Совет обучающихся; Профсоюз обучающихся.

Информация о проводимой социально-воспитательной работе размещается на информационных стендах, официальном сайте колледжа.

В воспитательной системе колледжа используются следующие формы организации воспитательной деятельности, которые стимулируют у студентов творческую активность, мобильность, развивают коммуникативные способности. Это культурно-массовые мероприятия: фестивали, выставки, конкурсы, концерты, спартакиады, КВН, студенческие вечера, туриады и др.

Ежегодно студенческий актив принимает участие на республиканском и российском конкурсе рабочих профессий, где занимает призовые места, в параде-шествии ко Дню города и во многих других городских мероприятиях.

Волонтеры колледжа активно сотрудничают с детским домам, социально- реабилитационным центром для несовершеннолетних, Приютом «Надежда», Всероссийским обществом инвалидов, городским советом ветеранов, «Память сердца». Активно проводятся мероприятия для развития культуры добровольчества, поддержки волонтерских проектов, социально- патриотические акции.

Индивидуальная личностно-ориентированная воспитательная работа, осуществляемая в следующих формах: индивидуальное консультирование преподавателями обучающихся по вопросам организации учебно-познавательной деятельности в рамках учебного курса;

работа в составе небольших временных инициативных групп по реализации конкретных творческих проектов (научных, педагогических, в сфере искусства и т.п.); индивидуальная научно-исследовательская работа студентов под руководством преподавателей и студентов старших курсов; организация вечеров , организационных собраний, смотров- конкурсов, концертов, фестивалей художественной самодеятельности; вечеров отдыха, встреч с интересными людьми, проведение спортивных мероприятий, соревнований в колледже

. Здоровье сберегающая среда в образовательном пространстве колледжа создается путем формирования, укрепления и сохранения здоровья участников образовательного процесса как комплекса концептуально связанных между собой задач, содержания, форм, методов и приемов формирования общекультурных, профессиональных и профильных компетенций. Развитие физической культуры и спорта является одним из приоритетных социальных направлений, как средство оптимизации режима жизни, активного отдыха, сохранение и повышение работоспособности студентов на протяжении всего периода обучения в колледже. Руководитель физической культуры, спортивный актив студенческого совета, организуют физкультурно - оздоровительную и социально-спортивную работу среди студентов и сотрудников колледжа, обеспечивают их участие в спортивных соревнованиях , привлекая к этой работе тренеров из состава преподавателей и других специалистов; проводят массовые физкультурно-оздоровительные мероприятия, соревнования, спартакиады; осуществляют комплексный мониторинг уровня физической подготовленности и физического развития студентов, уровня сформированности здорового образа жизни студентов ; внесение предложений в администрацию колледжа о поощрении студентов, преподавателей и сотрудников, которые принимают активное участие в спортивно-массовой работе.

Ежегодно в колледже проводятся соревнования и спартакиады по общей физической подготовке, баскетболу, легкой атлетике, национальным видам спорта.

Одним из приоритетных направлений в вопросах сохранения здоровья и здорового образа жизни студентов колледжа является пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, наркозависимости и проявления девиантного поведения в студенческой среде, профилактика вредных привычек. Студенты активно принимают участие в общегородских молодежных акциях соответствующей тематики.

Медицинское обслуживание студенты получают в организованном медицинском пункте, который оснащен необходимым медицинским оборудованием и лекарственными препаратами, позволяющими оказать экстренную медицинскую помощь согласно лицензии.

Таким образом, здоровье сберегающая среда является необходимой и важной составляющей в образовательном пространстве колледжа. В колледже используются различные формы поощрения наиболее активных и талантливых студентов. По итогам учебного года студенты, достигшие наилучших результатов в учебе, спорте, культурной, научной и общественной работе награждаются почетными грамотами. Психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса обеспечивается оказанием индивидуальной практической психологической помощи студентам. Основными направлениями этой работы являются: психодиагностика; психологическое консультирование; профилактическая работа; работа с родителями несовершеннолетних;

В колледже проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитии, проводятся мероприятия по профилактике различного вида зависимостей, ВИЧ-инфекции, правонарушений и девиантного поведения. Социокультурная среда колледжа способствует формированию и развитию общекультурных (социально-личностных) компетенций студентов, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей,

2015-19.02.10-Б-(9)

коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда.