МИНИСТЕРСТВО образования и науки РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

образовательное учреждение

«Казанский торгово-экономический ТЕХНИКУМ»

(гапоу «кАЗАНСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»)

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Директор ГАПОУ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | «Казанский торгово- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | экономический техникум» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р.Ф. Савченко \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. | «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования

(базовой подготовки)

**по специальности 19.02.10**

**«Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация:** техник-технолог

**Форма обучения:** очная

**Казань, 2018 г.**

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Казанский торгово-экономический техникум» по специальности, 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Казанский торгово-экономический техникум»

**Разработчики:**

Шмындина Екатерина Васильевна, зам. директора по УМР ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»;

Егорчева Светлана Валентиновна, зам. директора по ПО ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»;

Закирова Людмила Викторовна, методист ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»;

Приходько Ольга Александровна, методист ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум»;

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 4 |
| 1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 6 |
| 1. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 9 |
| 1. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 65 |
| 1. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 66 |

**1. Общие положения**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Казанский торгово-экономический техникум», по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ОПОП, разработанный на основе Устава ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся и т.д.).

ОПОП пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

**1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

* Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-Ф3);
* Устав образовательного учреждения, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки .
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 23 июля 2014 года;

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования на базе основного общего с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, разработанные ФГАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО МО и Н РФ от 17.03.2015 г. №06-259);

- Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ».

- Письмо Министерства образования и науки Республики Татарстан 1662/11 от 22.02.2011 года

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г. от 20 сентября 2011 г);

- Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**1.3. Общая характеристика ОПОП СПО**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования |
| на базе среднего общего образования | Техник-технолог | 2 год 10 месяцев |
| на базе основного общего образования | 3 года 10 месяцев |

<\*> Техникум, осуществляя подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом естественно-научного профиля.

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП на базе среднего (полного) общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению составляет 4464 часа и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

*Трудоемкость ОПОП на базе среднего (полного) общего образования*

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 81 неделя |
| Учебная практика | 28 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 5 недель |
| Государственная (итоговая аттестация) | 6 недель |
| Каникулярное время | 23 недель |
| Итого | 147 недель |

Трудоемкость освоения студентом данной ОПОП на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению составляет **5868 часов** и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

*Трудоемкость ОПОП на базе основного общего образования*

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 117 недель |
| Учебная практика | 28 недель |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Промежуточная аттестация | 7 недель |
| Государственная (итоговая аттестация) | 6 недель |
| Каникулярное время | 34 недели |
| Итого | 186 недель |

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

**Общие компетенции**

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникативные 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. |

**Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВПД 1** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; |
| **ВПД 2** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| **ВПД 3** | **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 3.2 | 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 |
| **ВПД 4** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| ПК4.1 | 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 мелких штучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ВПД 5** | **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. |
| **ВПД 6** | **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. |
| **ВПД 7** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)** |
| ПК 7.1 | Организовывать технологический процесс механической кулинарной обработки сырья. |
| ПК 7.2 | Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. |
| ПК 7.3 | Организовывать технологический процесс приготовления блюд массового спроса. |
| ПК 7.4 | Организовывать отпуск блюд массового спроса с учетом органолептической оценки качества и сроков реализации блюд. |

**3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает в себя: учебный план; график учебного процесса; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

**3.1. Учебный план** (см. Приложение 1).

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации

**3.2. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.**

Таблица 6

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС** | **Наименование циклов, разделов и программ** |
| **1** | **2** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ.06 | Деловой татарский язык |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| ОП.01. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. |
| ОП.02. | Физиология питания |
| ОП.03. | Организация хранения и контроль запасов 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 |
| ОПД.10 | Техническое оснащение ПОП |
| ОПД.11 | Организация обслуживания |
| ОПД.12 | Бухгалтерский учет в общественном питании |
| ОПД.13 | Психология и этика в профессиональной деятельности |
| ОПД.14 | Диетическое питание |
| ОПД.15 | Организация производства продукции татарской национальной кухни |
| ОПД.16 | Дипломное проектирование |
| ПМ.01. | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПМ.02. | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения. |
| ПМ.07 | Выполнение работ по рабочей профессии "Повар" |

**3.3. Аннотации к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей**

**Дисциплина**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**ОГСЭ.01. Основы философии**

# Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

**знать:** основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Дисциплина**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**ОГСЭ.02. История**

# Цели и задачи дисциплины

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**знать:** основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Дисциплина**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**ОГСЭ.03. Иностранный язык**

# Цели и задачи дисциплины

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** 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;

**знать:** лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Дисциплина**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**ОГСЭ.04. Физическая культура**

# Цели и задачи дисциплины

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:** о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**Дисциплина**

Математический и общий естественнонаучный цикл

**ЕН.01. Математика**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

**знать**: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

Математический и общий естественнонаучный цикл

**ЕН.02. Экологические основы природопользования.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**знать**: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

Математический и общий естественнонаучный цикл

**ЕН.03. Химия**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:** применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техник безопасности при работе в химической лаборатории.

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

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

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

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

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

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**П. 00 Профессиональный цикл**

Общепрофессиональные дисциплины

**Дисциплина**

**ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена**

**в пищевом производстве**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**знать:** основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.02. Физиология питания.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог**  базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

**знать:** ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. **Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.04. Информационные технологии**

**в профессиональной деятельности**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.05. Метрология и стандартизация.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:** основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

**знать:** основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования ан продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.08. Охрана труда.**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:** системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать:** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных, явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия, в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.10 Техническое оснащение ПОП**

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**уметь:**

Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования , эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасность.

**знать:**

Новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере общественного питания, нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологическое оборудование, классификацию, виды, назначение ,устройство основных узлов, принцип действия ,правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, конкурентоспособность и принципы подбора современного персонала, общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3**. 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.11 Организация обслуживания**

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**уметь:**

организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применение современных технологий, форм и методов обслуживания.

**знать:**

- основные понятия в области организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

-общие правила сервировки и оформления столов; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

- порядок предоставления различных услуг;

- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; требования к обслуживающему персоналу.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

ОК 3. 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

**ДПК 1**.Организовывать обслуживание и оказание услуг в предприятиях общественного питания.

**Дисциплина**

**ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании.**

В результате изучения вариативной части профессионального цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

ОК 3. 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**Дисциплина**

**ОП.13 Психология и этика в профессиональной деятельности.**

В результате изучения вариативной части профессионального цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**знать:**

о психологии и этики как о науках, о связях психологии и этики, о значении психологии и этики в жизни и деятельности человека, психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности, психологию труда и профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций, основы профессиональной этики, речевой этики;

**уметь:**

применять на практике этические нормы; сопоставлять психофизические возможности человека с родом выполняемой деятельности; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; соблюдать этические нормы поведения.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

ОК 3. 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**Дисциплина**

**ОП.14 Диетическое питание**

В результате изучения вариативной части профессионального цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ОП.15 Организация производства продукции татарской национальной кухни.**

В результате изучения вариативной части профессионального цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**уметь:**

- органолептически проверять качество сырья к блюдам татарской национальной кухни;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов для приготовления блюд татарской национальной кухни;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

- оценивать качество готовой кулинарной продукции.

**Знать:**

- классификацию, ассортимент, супов, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, молока, творога, закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий татарской национальной кухни.

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, молока, творога, закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий татарской национальной кухни.

- температурный режим, правила приготовления супов, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, молока, творога, закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий татарской национальной кухни.

- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ДПК 1. Организовывать и проводить приготовление супов в татарской национальной кухне.

ДПК 2. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в татарской национальной кухне.

ДПК 3. Организовывать и проводить приготовление мучных изделий в татарской национальной кухне.

**Дисциплина**

**ОП.16 Дипломное проектирование**

В результате изучения вариативной части профессионального цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен

**Знать**:

процедуры и особенности написания ВКР, требования к оформлению ВКР, состав и структуру ВКР;

понимать значение итоговой аттестации и порядок написания учебных работ, предусмотренных итоговой аттестации;

**уметь** :

применять в процессе выполнения ВКР полученные знания;

иметь навыки выбора и обоснования темы ВКР, построения основных разделов ВКР, построения презентационных материалов

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ПМ 00. Профессиональные модули**

**ПМ.01 Организация питания**

**в организациях общественного питания**

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. . **знать:** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы при приготовлении сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 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. **Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**ОК.10.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

**ПМ 02.Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложной холодной кулинарной продукции**

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; **знать:** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарные режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных 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 закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и**

**приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:** 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; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к 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;

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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.

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и**

**приготовление сложных хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий**

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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

**уметь:** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:** ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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.

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и**

**приготовление сложных холодных и горячих десертов**

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:** органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;

**знать:** ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремом, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинга, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;

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

**знать:** принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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.

**ДПК 5.1.** Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

**ДПК 5.2.** Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

**ДПК 5.3.** Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

**ДПК 5.4**. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

**ДПК 5.5.** Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

**ДПК 5.6**. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

**ДПК 5.7.** Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями

**ПМ. 06 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**уметь:**

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.

- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

**знать:**

**-** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кроликов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы и кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- правила проведения бракеража готовой продукции;

- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Коды формируемых компетенций:**

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

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

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

**ОК 3.** 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7**. Брать на себя ответственность 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.

**Техник-технолог** базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПК 3.1.**Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

**ПК 4.3.** Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

**ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

**ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПК 6.1.** Участвовать в планировании основных показателей производства.

**ПК 6.2.** Планировать выполнение работ исполнителями.

**ПК 6.3.** Организовывать работу трудового коллектива.

**ПК 6.4.** Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

**ПК 6.5.** Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

\*ДПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

\*ДПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

\*ДПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) полуфабрикаты из них.

\*ДПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

\*ДПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

\*ДПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

\*ДПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

\*ДПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

\*ДПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

**4.** **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"**

**4.1. Контроль и оценка качества освоения ОПОП**

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональны модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум» в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: текущая аттестация; промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов и оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

* экзамен по отдельной дисциплине; зачет по отдельной дисциплине;
* дифференцированный зачёт;
* курсовая работа (проект).

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

**4.2 Итоговая государственная аттестация выпускников**

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Итоговая государственная аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы - завершающий этап подготовки менеджера по продажам.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом заявок предприятий.

Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности менеджера по продажам в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно- правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и раз­витию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

**5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"**

**5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Реализация ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла проходят курсы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум» обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

В ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум» применяется для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" использует также электронно-библиотечная система: Znanium.com.

«Электронная библиотека» - Znanium.com. - модуль, предназначен для эффективной и удобной работы с электронными каталогами библиографических данных и цифровым информационным контентом.

«Электронная библиотека» ориентирована на обеспечение информационных потребностей пользователей в процессе обучения и научной деятельности. В ней содержатся учебная и учебно-методическая литература, научные статьи из периодических изданий, документы по истории и другие материалы.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

**5.3. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" в Техникуме создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

-выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений материально-технической базы:

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум» располагает необходимой учебно-лабораторной базой для проведения учебных занятий по всем циклам дисциплин.

В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения.

Лекции проводятся в специально оборудованных аудиториях, оснащенных мультимедийной техникой с презентацией учебного материала.