

**Сведения о реализации программы подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**реализуемой в государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»**

**I. Общие положения**

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

образовательная организация имеет на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности серия РО № 026369 рег. № 1721 27 июня 2011г.

Подготовка квалифицированных рабочих, служащих осуществляется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования (далее – ФГОС НПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 29749 20.08.13г.).

Срок получения среднего профессионального образования по программе, 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 5 месяцев, присваиваемая квалификация повар, кондитер.

Подготовка специалистов среднего звена в образовательной организации осуществляется с 2011года.

Контингент обучающихся по ППКРС, представленной к государственной аккредитации, составляет:

Код специальности	Наименование ППКРС	Распределение контингента по курсам и формам обучения (очная, очно-заочная, заочная)		
		1 курс	2 курс	3 курс
<i>10.01.17 Промышленная экология и биотехнологии</i>				
260807.01	Повар, кондитер	50	50	0

**II. Выполнение требований к структуре программы  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

1. Выполнение требований к нормативному сроку освоения ППКРС:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок освоения в соответствии с ФГОС	Нормативный срок освоения в соответствии с учебным планом
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
На базе основного общего образования	очная	2года 5 месяцев	2года 5 месяцев
На базе среднего общего образования	очная	-	-

Нормативный срок освоения ППКРС соответствует указанному в пункте 3.1 ФГОС СПО.

Нормативный срок освоения ППКРС на базе основного общего образования увеличен на 82 недели в соответствии с пунктом 7.9 ФГОС СПО.

2. Выполнение требований к объему учебной нагрузки по циклам и дисциплинам, модулям, междисциплинарным курсам (далее – МДК):

Наименование учебных циклов, дисциплин, модулей, МДК	Учебная нагрузка, час.			
	ФГОС НПО		Учебный план	
	макс.	обязат.	макс.	обязат.
<b>Обязательная часть учебных циклов ППКРС</b>	<b>756</b>	<b>504</b>		
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>232</b>	<b>160</b>	<b>232</b>	<b>160</b>
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			46	34
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			48	32
Техническое оснащение и организация рабочего места			44	30
Экономические и правовые основы производственной деятельности			46	32
Безопасность жизнедеятельности		32	48	32
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>452</b>	<b>308</b>	<b>1250</b>	<b>840</b>
<b>Профессиональные модули</b>	<b>452</b>	<b>308</b>	<b>1250</b>	<b>840</b>
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов				
МДК01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			44	30
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				
МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			44	30
ПМ 03. Приготовление супов и соусов				
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			44	30
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы				
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			44	30
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			56	38
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			38	26
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков				
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков			38	26
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			144	98
<b>ФК Физическая культура</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>Вариативная часть</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>798</b>	<b>532</b>
ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей				
МДК 09.01. Организация обслуживания потребителей			582	388
ПМ 10. Организация детского и диетического питания				
МДК 10.01. Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания			108	72

ПМ 11.Современные технологии в кондитерском производстве				
МДК 11.01.Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, аарципана, сахарной пасты			108	72
<b>Итого по ППКРС</b>	<b>972</b>	<b>648</b>	<b>1554</b>	<b>1036</b>

Срок обучения по учебным циклам, дисциплинам, модулям, МДК соответствует ФГОС СПО.

Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.10 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.11 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме **144 часа** обязательной нагрузки профессиональных модулей.

Учебное время, отводимое по усмотрению ОУ при реализации образовательной программы среднего общего образования, использовано на изучение профессионального модуля ПМ.09 «Современные направления в организации обслуживания потребителей» в объеме **388 часов** обязательной аудиторной нагрузки.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет 77,8 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная – 22,2 процентов.

### 3. Выполнение требований к продолжительности всех видов практик:

Наименование показателя	Нормативный срок в соответствии с ФГОС НПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3
Учебная практика	21 неделя	8
Производственная практика (по профилю специальности)		13
Производственная практика (преддипломная)	-	-

Продолжительность видов практик соответствует указанной в ФГОС СПО.

### 4. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации:

Уровень образования	Параметры	Форма обучения	Требования ФГОС СПО	Отражено в учебном плане
1	2	3	4	5
На базе основного общего образования	Продолжительность промежуточной аттестации выпускников, нед.	очная	4	4
На базе среднего общего образования		-	-	-

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует указанной в ФГОС СПО.

Продолжительность промежуточной аттестации на базе основного общего образования увеличена на 3 недели в соответствии с пунктом 7.9 ФГОС СПО.

5. Выполнение требований к количеству экзаменов и зачетов в учебном году в соответствии с учебным планом:

№	Курс	Количество зачетов в учебном году	Количество экзаменов в учебном году
1	2	3	4
1.	I	10	0
2.	II	10	7
3.	III	10	9

Требования к максимально допустимому количеству экзаменов и зачетов в учебном году выполняются (не учитываются зачеты, проводимые по производственной практике и дисциплине «физическая культура»).

6. Выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации выпускников:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок в соответствии с ФГОС НПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3	4
На базе основного общего образования	очная	1 неделя	1 неделя
На базе среднего общего образования	-	-	-

Продолжительность государственной итоговой аттестации соответствует указанной во ФГОС СПО.

7. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок в соответствии с ФГОС СПО		Нормативный срок в соответствии с учебным планом	
1	2	3		4	
На базе основного общего образования	очная	1 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой	1 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		2 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой	2 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		3 курс	<u>2</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой	3 курс	<u>2</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой

Продолжительность каникулярного времени соответствует указанной во ФГОС СПО.

Продолжительность каникулярного времени на базе основного общего образования увеличена на 22 недели в соответствии с пунктом 7.9 ФГОС СПО.

8. Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей (МДК) в учебном плане:

Наименование циклов, дисциплин, модулей, МДК(в соответствии с учебным планом)	Наличие обязательных дисциплин, модулей, МДК	
	ФГОС СПО	Учебный план ППКРС

1	2	3
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	+	+
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+
Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+
Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+
Безопасность жизнедеятельности	+	+
<b>Профессиональный цикл</b>	+	+
<b>Профессиональные модули</b>	+	+
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+
ИДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+	+
ПМ 03. Приготовление супов и соусов	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	+	+
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	+	+
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+	+
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	+	+
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+
ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей		+
МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей		+
ПМ 10. Организация детского и диетического питания		+
МДК 10.01 Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания		+
ПМ 11. Современные технологии в кондитерском производстве		+
МДК 11.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты		+

По заявленной для государственной аккредитации ППКРС в учебном плане имеются в наличии обязательные дисциплины обязательной части циклов, профессиональных модулей (МДК).

9. Наличие рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик:

№ п/п	Наименование дисциплины, ПМ, МДК, практик (в соответствии учебным планом)	Ф.И.О. составителя	Год разработки (утверждения программы)
1	2	3	4
ОДБ.01	Русский язык	Солгалова С.Б.	2011
ОДБ.02	Литература	Солгалова С.Б.	2011
ОДБ.03	Иностранный язык	Шляхто	2011
ОДБ.04	История	Сосновец С.Г.	2011
ОДБ.05	Обществознание	Сосновец С.Г.	2012
ОДБ.06	Естествознание	Олексюк О.К.	2012
ОДБ.07	География	Мирзоева З.З.	2012
ОДБ.08	Физическая культура	Федоров В.И.	2013
ОДБ.09	ОБЖ	Шкарин Р.Н.	2011
ОДБ.10	Экономика	Мирзоева З.З.	2011
ОДБ.11	Право	Хорошун Е.А.	2011
ОДБ.12	Математика	Ливада А.В.	2011
ОДБ.13	Информатика и ИКТ	Великдань С.В.	2012
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.	2012
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Катасонова Э.Н.	2012
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Гайдаш Я.Л.	2012
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Зубарева Е.В.	2012
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.	2013
ПМ.	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.01	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.02	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.03	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13

ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.04	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.05	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-13
УП.06	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-13
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-13
УП.07	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Джумакаева Ф.А. Храновкая В.С.	2012-13
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Джумакаева Ф.А. Красноухова Е.Н.	2012-13
УП.08	Учебная практика	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.09	Современные направления в организации обслуживания потребителей	Гайдаш Я.Л.	2012-13
МДК.09.01	Организация обслуживания потребителей	Гайдаш Я.Л.	2012-13
ПП.09	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.10	Организация детского и диетического питания	Кравченко Л.В.	2012-13
МДК.10.01	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	Кравченко Л.В.	2012-13
ПП.10	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.	2012-13
ПМ.11	Современные технологии в кондитерском производстве	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14
МДК.11.01	Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14
ПП.11	Производственная практика (практика по	Томашевская Л.И.	2012-13

	профилю специальности)	Павлова С.В.	
--	------------------------	--------------	--

По заявленной для государственной аккредитации ППКРС имеются в наличии рабочие программы по всем учебным предметам, курсам, дисциплинам, модулям.

10. Наличие в рабочей программе требований к результатам освоения обязательной части ППКРС в части общих компетенций (ОК) и/или профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Дисциплина, МДК, УП, ПП	Требования ФГОС СПО (не речислить коды ОК и ПК)	Отражено в рабочей программе (не речислить коды ОК и ПК)	Соответствует/ не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК1-8 ПК1.1-1.2	ОК1-8 ПК1.1-1.2	соответствует
2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4	ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4	
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3	ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3	
4.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ПК8.1-8.6	ПК8.1-8.6	
5.	Безопасность жизнедеятельности	ОК1-8 ПК1.1-1.2 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4 ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3 ПК8.1-8.6	ОК1-8 ПК1.1-1.2 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4 ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3 ПК8.1-8.6	соответствует
	<b>Профессиональные модули</b>			
6.	ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов	ОК 1 – 8 ПК 1.1-1.2	ОК 1 – 8 ПК 1.1-1.2	соответствует
	МДК 01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
	УП.01.Учебная практика			
7.	ПМ 02.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1 – 8 ПК 2.1-2.5	ОК 1 – 8 ПК 2.1-2.5	соответствует
	МДК 02.01.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
	УП 02.Учебная практика			
	ПП.02.Производственная практика (практика по профилю специальности)			
8.	ПМ 03.Приготовление супов и соусов	ОК 1-8 ПК3.1-3.4	ОК 1-8 ПК3.1-3.4	соответствует
	МДК 03.01.Технология приготовления супов и соусов			
	УП 03.Учебная практика			
	ПП 03.Производственная практика (практика по профилю специальности)			



9.	ПМ 04.Приготовление блюд из рыбы	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3	ОК 1-8 ПК4.1-4.3	
	МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3	ОК 1-8 ПК4.1-4.3	соответствует
	УП 04.Учебная практика	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3	ОК 1-8 ПК4.1-4.3	
	ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1-8 ПК 4.1-4.3	ОК 1-8 ПК4.1-4.3	соответствует
10.	ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	соответствует
	МДК 05.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	соответствует
	УП.05Учебная практика	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	соответствует
	ПП 05.Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	ОК 1-8 ПК 5.1- 5.4	соответствует
11.	ПМ 06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	соответствует
	МДК 06.01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	соответствует
	УП06.Учебная практика	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	соответствует
	ПП06.Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	ОК 1-8 ПК 6.1- 6.4	соответствует
12.	ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	соответствует
	МДК 07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	соответствует
	УП.07Учебная практика	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	соответствует
	ПП.07.Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	ОК 1-8 ПК 7.1- 7.3	соответствует
13.	ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	соответствует
	МДК 08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	соответствует
	УП.08.Учебная практика	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	соответствует
	ПП08.Производственная практика (практика по профилю специальности)	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	ОК 1-8 ПК 8.1- 8.6	соответствует
14.	ПМ.09.Современные направления в организации обслуживания потребителей	-	ОК 1-8	вариативная часть
	МДК 09.01Организация обслуживания потребителей	-	ОК 1-8	вариативная часть
	ПП 09.Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	ОК 1-8	вариативная часть
15.	ПМ 10.Организация детского и диетического питания	-	ОК1-8 ПК1.1-1.2 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4 ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3 ПК8.1-8.6	вариативная часть
	МДК 10.1Технология приготовления и отпуск детского и диетического пита-	-	ОК1-8 ПК1.1-1.2 ПК3.1-3.4	вариативная часть

	ния		ПК4.1-4.4 ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3 ПК8.1-8.6	
	ПП 10 Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	ОК1-8 ПК1.1-1.2 ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4 ПК5.1-5.4 ПК6.1-6.4 ПК7.1-7.3 ПК8.1-8.6	вариативная часть
16.	ПМ 11.Современные технологии в кондитерском производстве	-	ОК1-8 ПК8.1-8.6	вариативная часть
	МДК 11.01Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	-	ОК1-8 ПК8.1-8.6	вариативная часть
	ПП.11Производственная практика (практика по профилю специальности)	-	ОК1-8 ПК8.1-8.6	вариативная часть

Требования к результатам освоения обязательной части ППКРС в части общих компетенций (ОК) и/или профессиональных компетенций (ПК), отраженные рабочей программе соответствуют ФГОС СПО.

11. Наличие в рабочей программе требований к умениям и знаниям, практическому опыту согласно обязательной части ППКРС:

№ п/п	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Требования ФГОС НПО	Отражено в рабочей программе	Соответствует/ не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве	<i>Уметь:</i> - работать с лабораторным оборудованием; - 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; <i>Знать:</i> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химиче-	<i>Уметь:</i> - работать с лабораторным оборудованием; - 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; <i>Знать:</i> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химиче-	соответствует

		<p>скую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	<p>скую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	
2.	<p>Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потреб-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребно-</li> </ul>	соответствует

		ности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	сти человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	<i>Уметь:</i> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; <i>Знать:</i> - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинар-	<i>Уметь:</i> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; <i>Знать:</i> - характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве; - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; - правила их безопасного использования; виды раздачи и правила от-	соответствует

		ной продукции	продукции	
4.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда</li> </ul>	соответствует
5.	Безопасность жизнедеятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> </ul>	соответствует

		<p>- оказывать первую помощь пострадавшим;  <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p>- оказывать первую помощь пострадавшим;  <i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	
6.	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептические</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность</li> </ul>	соответствует

		<p>ским способом годность овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- правила их безопасного использования</li> </ul>	
7.	ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный</li> </ul>	соответствует

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
8.	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать,</li> </ul>	соответствует



		<p>блюды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
9.	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых</li> </ul>	соответствует

		<p>ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
10.	ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса</li> </ul>	соответствует

		<p>и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
11.	ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> </ul>	соответствует

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
12.	ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких</li> </ul>	соответствует

		<p>при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</li> <li>- требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> </ul> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> <li>- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</li> <li>- требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> </ul> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	
13.	ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных</li> </ul>	соответствует

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	<p>ных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>	
14.	<p>ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей.</p>	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- контроля качества готовой продукции;</li> <li>- обслуживания потребителей;</li> <li>- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- ведения учетно-отчетной документации;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал для обслуживания;</li> <li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- консультировать потребителей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществлять подачу блюд</li> </ul>	<p>вариативная часть</p>

			<p>и напитков потребителям различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять органолептическую оценку качества готовой продукции;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила этикета;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены;</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую базу обслуживания;</li> <li>- правила личной подготовки к обслуживанию;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству блюд и напитков;</li> <li>- температурный режим подачи блюд и напитков;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- правила, очередность и технику подачи блюд;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок расчета с потребителем;</li> <li>- виды технологического и весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование при обслуживании потребителей;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с потребителями</li> </ul>	
--	--	--	---	--

15.	ПМ 10. Организация детского и диетического питания.	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления блюд детского и диетического питания</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество и подготавливать к тепловой обработке сырье для детских и диетических блюд;</li> <li>- подбирать сухие, жидкие пастообразные молочные продукты для детей ясельного возраста;</li> <li>- подбирать для питания детей плоды-овощные, мясные и рыбные консервы;</li> <li>- готовить питание для детей первого года жизни;</li> <li>- готовить закуски, первые, вторые блюда, напитки для школьников разных возрастов;</li> <li>- порционировать блюда в зависимости от возраста детей;</li> <li>- проверять качество блюд детского питания;</li> <li>- составлять рационы для питания детей разных возрастов;</li> <li>- обрабатывать сырье для приготовления диетических блюд в соответствии с видами щажения;</li> <li>- готовить блюда диетического питания по основным диетам, определять их качество;</li> <li>- подбирать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления детских, диетических блюд;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сырья, пищевую и биологическую ценность используемых для питания детей разных возрастов;</li> <li>- способы приготовления отваров, бульонов, каш, супов-пюре для детей ясельного возраста;</li> <li>- ассортимент, рецептуру, технологию приготовления блюд для детей разных возрастов;</li> <li>- основные требования к организации детского питания;</li> <li>- требования и правила составления меню детских</li> </ul>	вариативная часть
-----	---	---	---	-------------------



			<p>рационов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правила подготовки сырья для диетических блюд;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, технологии приготовления диетических блюд по основным диетам;</li> <li>- основные требования к качеству диетических блюд, температуре подачи и отпуску;</li> <li>- виды инвентаря, посуды и оборудования для приготовления детских, диетических блюд, правила их безопасной эксплуатации</li> </ul>	
16.	ПМ.11 Современные технологии в кондитерском производстве	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- ведения технологического процесса производства различных видов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуру;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование при производстве полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой кондитерской продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды и состав сырья;</li> <li>- классификацию отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- причины дефектов отделочных полуфабрикатов и</li> </ul>	вариативная часть

			способы их устранения; - требования, предъявляемые к качеству отделочных полуфабрикатов; режимы хранения полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели; - правила эксплуатации основных видов оборудования при приготовлении полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели	
--	--	--	--	--

Требования к наличию формируемых умений и знаний, практическому опыту согласно обязательной части ППКРС выполняются.

12. Наличие в рабочих программах иных компонентов в соответствии с ФГОС СПО:

Наименование дисциплины, МДК	Требования ФГОС НПО											
	Наличие в рабочей программе тематики и форм внеаудиторной самостоятельной работы		Наличие в рабочей программе тематики практических (лабораторных) занятий (если предусмотрены)		Наличие в рабочей программе примерной тематики курсовых работ (проектов) (если предусмотрены учебным планом)		Наличие в рабочей программе указания на использование активных и/или интерактивных форм занятий		Наличие рабочей программы требований к условиям реализации (кабинеты, лаборатории, мастерские; учебное оборудование, литература, Интернет-ресурсы, оборудование)		Наличие в рабочей программе раздела, посвященного контролю и оценке результатов освоения дисциплины	
	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет	да	нет
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+		+			+		+	+		+	
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+		+			+		+	+		+	
Техническое оснащение и организация рабочего места	+		+			+	+		+		+	
Экономические и правовые основы производственной деятельности	+		+			+		+	+		+	
Безопасность жизнедеятельности	+		+			+	+		+		+	
ПМ 01. Приготовление блюд из ово-	+		+			+	+		+		+	

щей и грибов												
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+		+			+	+		+		+	
ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+		+			+	+		+		+	
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	+		+			+	+		+		+	
ПМ 03. Приготовление супов и соусов	+		+			+	+		+		+	
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	+		+			+	+		+		+	
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	+		+			+	+		+		+	
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+		+			+	+		+		+	
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+		+			+	+		+		+	
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+		+			+	+		+		+	
ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+		+			+	+		+		+	
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	+		+			+	+		+		+	
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	+		+			+	+		+		+	
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	+		+			+	+		+		+	
ПМ 08. Приготовление хлебобулоч-	+		+			+	+		+		+	

ных, мучных и кондитерских изделий												
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+		+			+	+		+		+	
ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей	+		+			+	+		+		+	
МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей	+		+			+	+		+		+	
ПМ 10. Организация детского и диетического питания	+		+			+	+		+		+	
МДК 10.01 Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	+		+			+	+		+		+	
ПМ 11. Современные технологии в кондитерском производстве	+		+			+	+		+		+	
МДК 11.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	+		+			+	+		+		+	

13. Выполнение требований к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»:

Наименование учебной дисциплины	Объем времени (час.)	
	ФГОС СПО	Учебный план
1	2	3
«Безопасность жизнедеятельности»	32 часов, из них на освоение основ военной службы - 32 часов; для подгрупп девушек - на освоение основ медицинских знаний	32 часов, из них на освоение основ военной службы - 32 часов; для подгрупп девушек - на освоение основ медицинских знаний

14. Вариативная часть учебного плана:

Вариативная часть учебного плана направлена на получение обучающимися следующих дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования:

- *дополнительные компетенции*

ПМ 09.

ПК 9.1 Выполнять подготовку рабочего места к обслуживанию потребителей.

ПК 9.2 Эксплуатировать технологическое и весоизмерительное оборудование, инвентарь в процессе обслуживания.

ПК 9.3 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 9.4 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 9.5 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 9.6 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 9.7 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 9.8 Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета.

ПМ 10.

ПК 10.1 Готовить и отпускать блюда дошкольного возраста.

ПК 10.2 Готовить и отпускать блюда для школьников разных возрастов.

ПК 10.3 Готовить и отпускать диетические блюда.

ПМ 11.

ПК 11.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

ПК 11.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

ПК 11.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

*- дополнительные умения*

ПМ 09.

- подготавливать зал для обслуживания;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать потребителей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков потребителям различными способами;
- осуществлять органолептическую оценку качества готовой продукции;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;
- оформлять учетно-отчетную документацию

ПМ 10.

- контролировать качество и подготавливать к тепловой обработки сырье для детских и диетических блюд;
- подбирать сухие, жидкие пастообразные молочные продукты для детей ясельного возраста;
- подбирать для питания детей плода-овощные, мясные и рыбные консервы;
- готовить питание для детей первого года жизни;
- готовить закуски, первые, вторые блюда, напитки для школьников разных возрастов;
- порционировать блюда в зависимости от возраста детей;
- проверять качество блюд детского питания;
- составлять рационы для питания детей разных возрастов;

- обрабатывать сырье для приготовления диетических блюд в соответствии с видами щажения;

- готовить блюда диетического питания по основным диетам, определять их качество;

- подбирать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления детских, диетических блюд

#### ПМ 11.

- проводить анализ качества сырья готовой продукции;

- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

- оформлять производственную и технологическую документацию;

- определять расход сырья и рассчитывать рецептуру;

- проектировать и подбирать оборудование при производстве полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели

*- дополнительные знания*

#### ПМ 09.

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально-техническую базу обслуживания;

- правила личной подготовки к обслуживанию;

- кулинарную характеристику блюд;

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству блюд и напитков;

- температурный режим подачи блюд и напитков;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- способы подачи блюд;

- правила, очередность и технику подачи блюд;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- порядок расчета с потребителем;

- виды технологического и весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование при обслуживании потребителей;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с потребителями

#### ПМ 10.

- ассортимент сырья, пищевую и биологическую ценность используемых для питания детей разных возрастов;

- способы приготовления отваров, бульонов, каш, супов-пюре для детей ясельного возраста;

- ассортимент, рецептуру, технологию приготовления блюд для детей разных возрастов;

- основные требования к организации детского питания;

- требования и правила составления меню детских рационов;

- основные правила подготовки сырья для диетических блюд;

- ассортимент, рецептуры, технологии приготовления диетических блюд по основным диетам;

- основные требования к качеству диетических блюд, температуре подачи и отпуску;

- виды инвентаря, посуды и оборудования для приготовления детских, диетических блюд, правила их безопасной эксплуатации.

#### ПМ 11.

- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой кондитерской продукции;

- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и отделочных полуфабрикатов;

- виды и состав сырья;

- классификацию отделочных полуфабрикатов;

- причины дефектов отделочных полуфабрикатов и способы их устранения;
- требования, предъявляемые к качеству отделочных полуфабрикатов; режимы хранения полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при приготовлении полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены образовательной организацией самостоятельно и представлены в учебном плане следующим образом:

Цикл	Требования ФГОС СПО (общее количество часов на вариативную часть)	Выделено в учебном плане (указать количество часов)	Распределение часов вариативной части (по УД, МДК)
1	2	3	4
Профессиональный цикл, час.	<b>144+388</b>	<b>144+388</b>	МДК – 532 часа
Общепрофессиональные дисциплины, час.		0	0
Профессиональные модули, час.		<b>144+388</b>	МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей - 388часов МДК 10.01 Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания - 72 часа МДК 11.01Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты – 72 часа

Часы вариативной части распределены на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, и на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования в соответствии с ФГОС СПО.

### III. Выполнение требований к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

15. Выполнение требований к максимальному объему аудиторной учебной нагрузки в неделю:

Форма обучения	Требование ФГОС, акад. час	Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки							
		1 семестр (17 нед.)	2 семестр (23 нед.)	3 семестр (17 нед.)	4 семестр (10 нед.)	5 семестр (8 нед.)	6 семестр (нед.)	7 семестр (нед.)	8 семестр (нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная	не более 36 ак.ч. в неделю	36	36	36	36	36	-	-	-

Объем аудиторной учебной нагрузки в неделю (год) при очной форме обучения получения образования соответствует п. 7.4 ФГОС СПО и составляет 36 академических часов в неделю.

16. Выполнение требований к максимальному объему учебной нагрузки на обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы:

ФГОС СПО	Учебный план
1	2
54 акад. часа	54 акад. часа

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, соответствует требованиям п. 7.3 ФГОС СПО.

17. Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»:

№ п/п	ФГОС НПО	Учебный план
1	2	3
1.	2 часа в неделю	2 часа в неделю
2.	2 часа самостоятельной учебной нагрузки в неделю	2 часа самостоятельной учебной нагрузки в неделю

Часы самостоятельной учебной нагрузки реализуются за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях волейбол, баскетбол, футбол, настольный теннис, гиревой спорт, общая физическая подготовка.

Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура» соответствует требованиям пункта 7.7 ФГОС СПО.

18. Выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования):

ФГОС СПО	Учебный план (часов)		
	1 курс	2 курс	3 курс
4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год / 100 часов на учебную группу на каждый учебный год	100	100	60

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4ч. на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования п. 7.10 ФГОС СПО.

Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

19. Требования к обновлению программы подготовки специалистов среднего звена:

Дата последнего обновления ППКРС 2014 год

Основание обновления ППКРС: изменения в содержании рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик,



методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

20. Выполнение выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа):

Тематика выпускной практической квалификационной работы	Тематика письменной экзаменационной работы
1	2
<i>2014-2015 учебный год</i>	
<p style="text-align: center;"><b>Профессия «Повар»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гуляш с пшеничными котлетами</li> <li>2. Беф-строганов из отварного мяса с картофельным пюре</li> <li>3. Шашлык из говядины с рисом</li> <li>4. Бифштекс по-деревенски</li> <li>5. Зразы отбивные. Гнезда из спагетти с овощами</li> <li>6. Зразы мясные рубленые с вермишелью</li> <li>7. Суфле из телятины с припущенным рисом</li> <li>8. Эскалоп с теплым салатом из помидоров и чечевицы</li> <li>9. Рыбные косички с ризотто и овощами</li> <li>10. Плов</li> <li>11. Лангет с ризотто и овощами</li> <li>12. Филе с грибами, красным соусом и хрустящими рисовыми шариками</li> <li>13. Рыба жареная в тесте кляр</li> <li>14. Рыба запеченная по-московски в сметанном соусе</li> <li>15. Лапшевник с мясом</li> <li>16. Окорочка фаршированная грибами и ароматной гречкой</li> <li>17. Медальон из говядины с рисом и персиковым соусом</li> <li>18. Рыба тушеная с овощами</li> <li>19. Рыба тушеная с овощами</li> <li>20. Отбивные из говяжьей печени</li> <li>21. Поджарка с гречневыми маффинами</li> <li>22. Рыба жаренная с лимонным рисом</li> <li>23. Азу по-татарски</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Профессия «Кондитер»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Торт «Сказка»</li> <li>2. Торт «Нежность»</li> <li>3. Торт «Шоколадница»</li> <li>4. Торт «Подсолнух»</li> <li>5. Торт «Юбилейный альбом»</li> <li>6. Торт «Цыплята»</li> <li>7. Торт «Прага»</li> <li>8. Торт «Штефания»</li> <li>9. Торт «Подарочный»</li> <li>10. Торт «Лакомка»</li> <li>11. Пирожное "Рулет с масляным кремом и желе"</li> <li>12. Пирожное "Полоски с масляным кремом"</li> <li>13. Пирожное "Малиновое"</li> <li>14. Пирожное "Лимонное"</li> <li>15. Пирожное "Корзиночка с масляным кремом"</li> <li>16. Пирожное "Корзиночка Любительская"</li> <li>17. Пирожное "Корзиночка с белковым кремом"</li> <li>18. Пирожное "Заварная трубочка глазированная помадой"</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Банкетные закуски из рыбы</li> <li>2. Фигурные торты</li> <li>3. Роллы из птицы</li> <li>4. Торты со сметанным кремом</li> <li>5. Порционные блюда из мяса</li> <li>6. Торты из сдобного теста на соде и сметане</li> <li>7. Банкетные блюда из рыбы</li> <li>8. Торты из заварного теста</li> <li>9. Запеченные блюда из мяса</li> <li>10. Воздушно-белковые торты</li> <li>11. Мясные блюда с фруктами</li> <li>12. Крошковые торты</li> <li>13. Рулеты из натурального мяса</li> <li>14. Восточные сладости</li> <li>15. Блюда из кнельной массы птицы</li> <li>16. Песочные торты</li> <li>17. Блюда из грудинки свинины</li> <li>18. Торты с белковым кремом</li> <li>19. Холодные закуски из мяса</li> <li>20. Торты с мастикой</li> <li>21. Пироги из слоеного теста</li> <li>22. Торты с желе</li> <li>23. Национальные блюда из рубленого мяса</li> <li>24. Слоеные торты</li> <li>25. Кремы</li> <li>26. Пироги из дрожжевого теста</li> <li>27. Блюда из филированной рыбы</li> <li>28. Торты из масляного бисквита</li> <li>29. Блюда из индейки</li> <li>30. Торты с масляно-фруктовым кремом</li> <li>31. Блюда из фаршированной рыбы</li> <li>32. Торты из бисквита на сгущенном молоке</li> <li>33. Салаты из овощей</li> <li>34. Торты с суфле</li> <li>35. Тушеные блюда из мяса</li> <li>36. Торты из орехового бисквита</li> <li>37. Блюда из запеченной рыбы</li> <li>38. Медовые торты</li> <li>39. Мясные рулеты</li> <li>40. Торты со сливками</li> <li>41. Банкетные блюда из котлетной массы свинины</li> <li>42. Детские торты</li> <li>43. Жареные блюда из баранины</li> <li>44. Торты из шоколадного бисквита</li> <li>45. Блюда из дичи</li> <li>46. Фруктовые торты</li> </ol>

19. Пирожное "Слоеная трубочка с кремом" 20. Десерт "Шоколадный этюд" 21. Десерт "Сливочный" 22. Десерт "Творожный" 23. Десерт "Сырный" 24. Десерт "Фруктовый" 25. Десерт "Йогуртовый" 26. Десерт "Фруктово-желейный" 27. Торт "Версаль" 28. Торт "Листопад" 29. Торт "Птичье молоко" 30. Пирожное "Буше с масляным кремом" 31. Пирожное "Буше с суфле" 32. Кекс "Ореховый" 33. Кекс "Шоколадный" 34. Кекс "Мраморный" 35. Рулет с масляным кремом 36. Рулет с суфле 37. Рулет шоколадный	
---	--

Требование соответствия тематики выпускной квалификационной работы ППКРС выполняется.

#### 21. Требования к организации практик обучающихся:

Вид практики: учебная (производственная) практика

Реализация данного вида практики: концентрированно

Нормативный срок в соответствии с учебным планом: учебная – 8 недель; производственная (по профилю специальности) – 13 недель.

Курс обучения:

II – УП 01 – 1 неделя; УП 02 – 1 неделя; ПП02 - 1 неделя; УП 03 – 1 неделя; УП04 - 1 неделя; ПП04 - 1 неделя; УП-05- 2 недели; УП 06 - 0,5недель; УП 07 - 0,5 недель; УП 08 - 1 неделя; ПП08 - 1 неделя; ПП09 - 1 неделя.

III – ПП 02 – 1 неделя; ПП 03 – 1 неделя; ПП 04 – 1 неделя; ПП 05 – 1 неделя; ПП 06 – 1 неделя; ПП 07 – 1 неделя; ПП 08 – 1 неделя; ПП 10 – 1 неделя; ПП 11 – 1 неделя.

Обеспечение документами учебная (производственная) практики по ППКРС:

№ п/п	Параметры оценки	Организация практики	Соответствует/ не соответствует
1.	Наличие программ практики	УП 01 УП 02 УП 03 УП04 УП 05 УП 06 УП07 УП 08 ПП 02 ПП 03 ПП 04 ПП 05 ПП 06 ПП 07 ПП08 ПП 09 ПП 10 ПП 11	соответствует

		<p>Организации, с которыми согласованы программы:</p> <p>ООО «Ставропольская кондитерская фабрика»;</p> <p>ООО «Папо - Карло»;</p> <p>ООО «Молинари»;</p> <p>ООО «Флагман»;</p> <p>ООО «Форум 11»;</p> <p>ООО «Парк кафе Менеджмент»;</p> <p>ИП Марков кафе «Кукуруза»;</p> <p>ЗАО кафе «Глория»;</p> <p>ЗАО «Хлебозавод №3» г. Ставрополь;</p> <p>ОАЗ ОА «Премьер Парк»;</p> <p>ООО «Абсолют»;</p> <p>ООО «Мидпоинд»</p>	
2.	<p><i>ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</li> </ul>	<p><i>ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</li> </ul>	соответствует
3.	<p><i>ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>	<p><i>ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>	соответствует
4.	<p><i>ПМ 03. Приготовление супов и соусов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии</li> </ul>	<p><i>ПМ 03. Приготовление супов и соусов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии</li> </ul>	соответствует

	<p>приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов</li> </ul>	<p>приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов</li> </ul>	
5.	<p><i>ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p><i>ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	соответствует
6.	<p><i>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul>	<p><i>ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul>	соответствует
7.	<p><i>ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии</li> </ul>	<p><i>ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии</li> </ul>	соответствует

	<p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> </ul>	<p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> </ul>	
8.	<p><i>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков</li> </ul>	<p><i>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков</li> </ul>	соответствует
9.	<p><i>ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</li> </ul>	<p><i>ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых изделий.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</li> </ul>	соответствует
10.	<p><i>ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей</i></p>	<p><i>ПМ 09. Современные направления в организации обслуживания потребителей</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал для обслуживания;</li> <li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- консультировать потребителей по составу и методам приготовления блюд,</li> </ul>	вариативная часть

		<p>давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков потребителям различными способами;</li> <li>- осуществлять органолептическую оценку качества готовой продукции;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила этикета;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены;</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- контроля качества готовой продукции;</li> <li>- обслуживания потребителей;</li> <li>- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- ведения учетно-отчетной документации</li> </ul>	
11.	<i>ПМ 10. Организация детского и диетического питания</i>	<p><i>ПМ 10. Организация детского и диетического питания</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество и подготавливать к тепловой обработке сырье для детских и диетических блюд;</li> <li>- подбирать сухие, жидкие пастообразные молочные продукты для детей ясельного возраста;</li> <li>- подбирать для питания детей плодово-овощные, мясные и рыбные консервы;</li> <li>- готовить питание для детей первого года жизни;</li> <li>- готовить закуски, первые, вторые блюда, напитки для школьников разных возрастов;</li> <li>- порционировать блюда в зависимости от возраста детей;</li> <li>- проверять качество блюд детского питания;</li> <li>- составлять рационы для питания детей разных возрастов;</li> <li>- обрабатывать сырье для приготовления диетических блюд в соответствии с видами щажения;</li> <li>- готовить блюда диетического питания по основным диетам, определять их качество;</li> <li>- подбирать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления детских, диетических блюд;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления блюд детского и диетического питания</li> </ul>	вариативная часть
12.	<i>ПМ.11 Современные технологии в кондитерском производстве</i>	<i>ПМ.11 Современные технологии в кондитерском производстве</i>	вариативная часть

		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуру;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование при производстве полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты и карамели;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>- ведения технологического процесса производства различных видов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
13.	Наличие распорядительных актов о направлении на практику с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.	Приказ по учебной работе «О прохождении производственной практики» от 16.09.13г. № 68/уч от 09.12.13г. №87/уч от 22.05.14г. № 31/уч от 29.04.14г. № 27/уч	соответствует
14.	Наличие распорядительных актов о назначении руководителей практики	Руководителями практики являются мастера производственного обучения согласно штатного расписания	соответствует

#### Перечень баз практики:

№ п/п	Наименование организации	Реквизиты и сроки действия договора о сотрудничестве	Направление деятельности организации / подразделения организации	Вывод о соответствии/не соответствии направления деятельности организации (подразделения) профилю подготовки
1	2	3	4	5
1	ООО «Ставропольская кондитерская фабрика»	Договор №703 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков.	соответствует
2	ООО «Папо- Карло»	Договор №710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	соответствует
3	ООО «Молинари»	Договор № 696 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г. Договор №779 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	соответствует

		30.06.2015г. г. Ставрополь, ул.Дзержинского102а		
4	ООО «Флагман»	Договор № 695 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.	соответствует
5	ООО «Форум 11»	Договор №776 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г. г.Ставрополь, ул.Гражданская 9	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	соответствует
6	ООО «Парк кафе Менеджмент»	Договор №778 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г. г.Ставрополь, ул.Дзержинского102а.	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	соответствует
7	ИП Марков кафе «Кукуруза»	Договор №780 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г. г.Ставрополь, ул. Ленина219.	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов.	соответствует
8	ЗАО кафе «Глория»	Договор № 710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г г. Ставрополь, ул. 50ЛЕТ ВЛКСМ	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков. Обработка рыбного сырья; приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Приготовление основных супов и соусов. Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов	соответствует
9	ЗАО «Хлебозавод №3» г. Ставрополь	Договор №764 от 27.10.2014г. Срок действия с 27.10-30.06.2015г.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	соответствует
10	ОАЗОА «Премьер Парк»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 13.10-30.06.2015г.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	соответствует
11	ООО «Абсолют»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г г. Ставрополь, ул.Селекционная,4а	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков.	соответствует
12	ООО «Мидпоинд»	Договор №773 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г г.Ставрополь ул 50лет	Приготовление сладких блюд; приготовления напитков.	соответствует



		ВЛКСМ,43Б		
--	--	-----------	--	--

Организация и содержание учебной и производственной практик обучающихся по заявленной для государственной аккредитации ППКРС соответствует требованиям ФГОС СПО.

## 22. Выполнение требований к кадровому обеспечению учебного процесса:

Количественный / качественный состав (чел. / %)	Всего	Штатные	Совместители	Высшее профессиональное образование	Ученая степень	Квалификационные категории	
						высшая	первая
1	2	3	4	5	6	7	8
12/100	12	12	-	10	-	6	-

## Квалификационные характеристики

Соответствие требованиям ФГОС СПО	Базовое образование соответствует профилю преподаваемой дисциплины (чел. / %)	Опыт работы по профилю преподаваемой дисциплины (чел. / %)	Повышение квалификации (за последние 3 года)	Прохождение стажировки (за последние 3 года)
1	2	3	4	5
Да	12/100	12/100	12/100	9/75

Требование к кадровому обеспечению образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО выполняется.

## 23. Выполнение требований к обеспеченности образовательного процесса автоматизированными рабочими местами:

Наличие в образовательном учреждении подключения к сети INTERNET	да
Количество локальных сетей, имеющихся в образовательном учреждении	3
Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети INTERNET	75
Электронные базы данных и знаний по профилю образовательных программ	нет
Общее количество единиц вычислительной техники	75
Из них с процессорами Pentium – IV и выше	75
Количество компьютерных классов, оборудованных мультимедиа проекторами	5
Наличие лицензионного программного обеспечения	да

Требование ФГОС СПО к обеспеченности образовательного процесса автоматизированными рабочими местами выполняется.

### 23.1. Общая характеристика материально-технической базы

№ п/п	Фактический адрес зданий и отдельно расположенных помещений	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)	Наименование организации собственника, арендодателя	Общая площадь
1	2	3	4	5
1.	ул. Ленина, 73;	оперативное управление	-	5261
2.	ул. Морозова/Артема, 3/4	оперативное управление	-	2004
3.	Ул. Комсомольская,60	оперативное управление	-	4229
Всего:			<b>11494</b>	

на единицу приведенного контингента:	11494:1104=10,4
В т.ч. учебная (всего):	<b>6789</b>
на единицу приведенного контингента:	6789:1104=6,1

## 23.2. Перечень лабораторий, мастерских

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, установленный соответствующим ФГОС НПО	Кабинет, лаборатория, мастерская, другое помещение (фактически имеющееся)	Дисциплины, МДК, учебная практика, которые проводятся в данном учебном помещении	Соответствует ФГОС НПО/ не соответствует ФГОС НПО
1	2	3	4	5
1.	Технологии кулинарного производства	Технологии приготовления кулинарной продукции	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов; Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Технология приготовления супов и соусов; Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы; Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок; Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	соответствует
2.	Технологии кондитерского производства	Технологии приготовления кондитерских изделий	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Технология приготовления сладких блюд и напитков; Организация обслуживания потребителей; Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	соответствует
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ОБЖ, БЖ	Безопасность жизнедеятельности	соответствует
<b>Лаборатории:</b>				
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены	Естественно-научных дисциплин	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продо-	соответствует

			вольственных товаров; Экономические и правовые основы производственной деятельности	
5.	Товароведения продовольственных товаров	Товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	соответствует
6.	Технического оснащения и организации рабочего места	Технологии приготовления кулинарной продукции	Техническое оснащение и организация рабочего места	соответствует
7.	Учебный кулинарный цех	Кухня-лаборатория	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов; Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Технология приготовления супов и соусов; Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы; Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы; Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок; Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания; учебная практика	соответствует
8.	Учебный кондитерский цех	Учебно-производственный цех	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Технология приготовления сладких блюд и напитков; Организация обслуживания потребителей; Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты; учебная практика	соответствует
<b>Спортивный комплекс:</b>				
9.	Спортивный зал	Спортивный зал	Физическая культура	соответствует
10.	Гимнастический зал	Гимнастический зал	Физическая культура	соответствует
11.	Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Физическая культура	соответствует
12.	Место для стрельбы	Лазерный тир	ОБЖ, БЖ	соответствует
<b>Залы:</b>				

13.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		соответствует
14.	Актовый зал	Актовый зал		соответствует

Имеющаяся материально-техническая база обеспечивает реализацию общепрофессионального и профессионального циклов по аккредитуемой ППКРС.

### 23.3. Социально-бытовое обеспечение обучающихся:

Наименование	Наличие	Количество	Кв. м.
1	2	3	4
Наличие помещений для медицинского обслуживания	да	2	32
Наличие помещений для организации питания	да	1	125
Наличие помещений для проживания обучающихся (общежития)	да	1	4229
Наличие спортивного зала	да	2	845
Наличие библиотеки	да	1	120
Наличие читального зала	да	1	40
Наличие актового зала	да	1	350

Требования к материально-технической базе, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО выполняются.

### 24. Сведения о сформированности в образовательной организации социокультурной среды:

№ п/п	Параметр	Описание фактического положения дел
1	2	3
1.	Наличие в ОО положения о самоуправлении обучающихся и (или) других общественных организациях	Положение о студенческом совете (утв. 22.04.2013г.) Положение о студенческом совете общежития (приказ от 01.06.14г. № 90-о/д)
2.	Наличие в ОО материалов, подтверждающих фактическую деятельность самоуправления обучающихся и (или) других общественных организаций, а также реализацию мероприятий, обеспечивающих развитие общих компетенций студентов	Деятельность самоуправления обучающихся подтверждается наличием планов работы, протоколами заседаний, анализом деятельности колледжа за 2013\14 уч.г. (раздел воспитательная работа). <i>Перечень мероприятий, обеспечивающих развитие общих компетенций студентов:</i> - Педагогический коллектив использует различные направления воспитательной деятельности, которые проходят в форме творческих отчетов, диспутов, литературно-музыкальных композиций, устных журналов, ток-шоу, семинаров-тренингов, викторин, конкурсов, праздников, агитбригад, презентаций профильной направленности; - организованы встречи обучающихся с руководителями края, города, работники молодежных организаций; - проводятся тренинги по «Тактики построения карьеры»; - действует ежегодный семинар «Технология написания резюме»; - проводятся экскурсии на профильные предприятия; - проводится анализ профессиональных намерений выпускников; - в 2013\14 уч.г. проведены студенческие научно-практические конференции по темам: для обучающихся 3-5 курсов «Молодой предприниматель – опора Ставрополя», для 1-2 курсов «Наука 3-го тысячелетия – взгляд в будущее...»;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- работает студенческий сервисный отряд, волонтерский отряд;</li> <li>- обучающиеся участвуют в конкурсах, олимпиадах профессионального мастерства различного уровня.</li> </ul>
3.	Наличие документов, подтверждающих организацию деятельности спортивных, творческих клубов, секций, объединений и т.п.	<p>Перечень спортивных секций: баскетбол, футбол, настольный теннис, волейбол, гиревой спорт, общая физическая подготовка (приказ «О назначении тренеров-преподавателей» от 02.10.14г. № 154а-о\д).</p> <p>Положение о работе спортивной секции (приказ от 01.09.14г. № 128-о\д).</p> <p>График работы спортивных секций на 2014\15 уч.г.</p> <p>Журналы занятий</p> <p>Перечень кружков: «Юный кондитер», «Коммерсант», театр моды «Авангард», СТЭМ, Телестудия «Эхо», «Общественное», вокальная студия «Каскад», ансамбль современного танца, ансамбль современного танца «Флешмоп». Имеются штатные педагоги дополнительного образования – 3 чел. и внутренние совместители (преподаватели профессиональных дисциплин)</p> <p>Перечень клубов: «Патриот» - руководитель педагог-организатор ОБЖ</p> <p>Кружки и клуб работают в соответствии с планами работы и циклограммами.</p>

Условия для воспитания и развития личности обучающихся, достижения ими результатов при освоении основной профессиональной образовательной программы в части развития общих компетенций созданы.

#### **IV. Выполнение требований к учебно-методическому обеспечению по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС**

25. Обеспеченность всех видов занятий по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям учебного плана учебно-методической документацией:

№ п/п	Название учебно-методической документации (за исключением рабочих программ и методического обеспечения внеаудиторной работы)	Учебный год, в котором подготовлен	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)
1	2	3	4	5
1	Методические рекомендации к практическим занятиям (семинарам)	2012\13	В помощь обучающимся (теоретический материал, вопросы к семинарским занятиям, алгоритм выполнения практических работ)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.
2	Методические рекомендации к лабораторным работам	2012\13	В помощь обучающимся (алгоритм выполнения лабораторных работ)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.
3	Фонд оценочных средств	2012\13 2013\14	Проведение промежуточной аттестации обучающихся	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Катасонова Э.Н. Зубарева Е.В. Шкарин Р.Н. Томашевская Л.И. Павлова С.В.

4	Методические рекомендации к выполнению ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	2012-14	В помощь обучающимся (алгоритм выполнения ВКР, технические требования)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю.
5	Методические указания по прохождению учебной и производственной практик	2012-2014	В помощь с обучающимся (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.

26. Методическое обеспечение внеаудиторной самостоятельной работы с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение

№ п/п	Название методического материала	Учебный год, в котором подготовлен	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)
1	2	3	4	5
1	Методические рекомендации к выполнению рефератов, презентаций	2012\13	В помощь обучающимся	Зубарева Е.В.
2	Фонд оценочных средств	2012\13 2013\14	Проведение промежуточной аттестации обучающихся	. Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Катасонова Э.Н. Зубарева Е.В. Шкарин Р.Н. Томашевская Л.И. Павлова С.В.
3	Методические рекомендации к выполнению ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	2012-14	В помощь обучающимся (алгоритм выполнения ВКР, технические требования)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю.
4	Методические указания по прохождению учебной и производственной практик	2012-2014	В помощь с обучающимся (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Томашевская Л.И. Павлова С.В.

По аккредитуемой ППКРС имеется документально оформленная учебно-методическая документация.

27. Выполнение требований к обеспечению доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам:

№	Наименование	Количество наименований /экз.	В том числе, не старше 5 лет (наим. /экз.)	Обеспеченность на 1 обучающегося (количество наименований)
1	Учебные печатные и/или электронные издания по каждой дисциплине профессионального учебного цикла	8/145	1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2010/10 2. Пястолов С.М. Экономическая	0,05/1,0

			<p>теория /5</p> <p>3. Михайлова Л.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>4. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>5. Сапронов Н.Г. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>6. Михайлова Л.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>7. Е.И. Соколова С.В. Ермилова «Технология продукции ОП» (2009)/25</p> <p>8. В.В. Усов Технология производства продукции общественного питания (2011)/5</p>	
2.	Учебно-методические печатные и/или электронные издания по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий)	9/75	<p>1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2010/10</p> <p>2. Пястолов С.М. Экономическая теория /5</p> <p>3. Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология производства мучных кондитерских изделий (2011)/6</p> <p>4. Л.З.Шильман Технологические процессы предприятий питания (2011)/10</p> <p>5. Е.И. Соколова С.В. Ермилова «Технология продукции ОП» (2009)/25</p> <p>6. В.В. Усов Технология производства продукции общественного питания (2011)/5</p> <p>7. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского произ-</p>	0,06/0,5

			водства продуктов (2011)/2 8. М.П. Могильный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2011)/2 9. Л.З.Шильман Технологические процессы предприятий питания (2011)/10	
3.	Официальные, справочно-библиографические и периодические издания	1	1/ 1(Общественное питание)	0,01
4.	Предоставление возможности оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями	нет		
5.	Предоставление доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, к электронно-библиотечным системам, сформированным на основании прямых договоров с правообладателями	нет		

Имеется библиотечный фонд для обеспечения реализации аккредитуемой ППКРС. Обучающимся не обеспечена возможность доступа к информационным ресурсам сети Интернет. Планируется заключение договорных отношений ЭБС IPRbooks с 01.01.15г.

## **V. Выполнение требований к результатам освоения ППКРС**

28. Сведения о наличии в образовательной организации локальных нормативных актов, регламентирующих порядок осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся:

1) вид акта: Положение

название акта: Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

дата принятия акта: 01.09.2014г.

кем утвержден: приказом директора (Приказ № 128-о\д от 01.09.2014г.)

29. Доля обучающихся, освоивших обязательные дисциплины базовой части цикла ФГОС СПО (при внутреннем контроле успеваемости, оценке качества обучения):



Циклы, дисциплины, МДК	Курс	Число опрошенных	Сдали (чел.)			Получили неудовлетворительную оценку (чел.)	Средний балл	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	
			всего	в том числе						
				на «5»	на «4»	на «3»				
<b>Учебные дисциплины</b>										
Техническое оснащение и организация рабочего места	3	38	38	9	15	14	-	3,9	100	63,1
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	38	38	4	12	22	-	3,5	100	42,1
<b>Профессиональные модули</b>										
МДК 01.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	3	37	37	3	13	22	-	3,6	100	43,2
МДК 02.01.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3	32	32	2	10	20	-	3,4	100	37,5
МДК 03.01.Технология приготовления супов и соусов	3	31	31	7	11	13	-	3,8	100	58,1
МДК 05.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	3	31	31	11	9	11	-	4,0	100	64,5
МДК 06.01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	3	38	38	8	15	15	-	3,8	100	60,5
МДК 08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3	37	37	5	18	14	-	3,8	100	62,2
МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей	2	48	48	9	19	20	-	3,8	100	56,3

Доля обучающихся, освоивших предусмотренные учебным планом дисциплины ППКРС 100 %.

### 30. Сведения об организации государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование параметра	Подтверждающие документы
1	2	3
1.	Наличие документов о создании и утверждении государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по ППКРС	Приказ «Об организации и проведении государственной итоговой

№ п/п	Наименование параметра	Подтверждающие документы
		аттестации выпускников гр. ПК-81, ПК-82» от 15.01.14г. № 25-о\д График проведения ГИА, утв. 09.01.14г.
2.	Наличие документа, подтверждающего утверждение по представлению образовательной организации председателя ГЭК органом исполнительной власти, в ведении которого находится образовательная организация	Приказ МОиМП СК «Об утверждении председателей ГЭК по образовательным программам СПО, реализуемым в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования в 1013/14 уч.г.» от 18.12.13г. № 1162-пр
3.	Наличие протоколов ГЭК	Да
4.	Виды аттестационных испытаний: – выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	Да
5.	Наличие разработанной и утвержденной в соответствии с локальными нормативными актами программы ГИА	нет
6.	Соответствие тематики выпускных квалификационных работ содержанию профессиональных модулей	Да
7.	Наличие документов (инструкций, указаний и т.д.), устанавливающих требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы	Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников (Приказ № 139-о\д от 11.12.2013 г.) Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (Приказ № 128-о\д от 01.09.14г.)
8.	Наличие документов о закреплении руководителей при выполнении выпускной квалификационной работы	Приказ директора «О закреплении тем ВКР» № 67уч от 02.09.13г.
9.	Соблюдение требований по допуску обучающихся к государственной итоговой аттестации	Приказ директора «О допуске обучающихся выпускных групп ПК - 81,82 к прохождению ГИА» от 18.01.14г. № 4/уч

Оценка качества освоения обучающимися ППКРС осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

31. Доля выпускников, получивших положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации (за последние 3 года):

Год	Всего обучающихся на начало учебного года	Количество допущенных к ГИА	Результаты ГИА				Доля выпускников, имеющих положительные оценки по результатам ГИА, %	Доля выпускников, получивших диплом «с отличием», %
			отлично	хорошо	удовл.	неудовл.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2012	76	76	32	25	19	-	75,0	2,6
2013	51	51	12	18	21	-	58,8	3,9
2014	48	48	9	16	23	-	52,1	2,1

Уровень подготовки выпускников (по результатам ГИА) соответствует требованиям ФГОС СПО.

32. Сведения о результативности образовательного процесса по подготовке обучающихся по ППССЗ к профессиональной деятельности:

№ п/п	Название конкурса	Сроки проведения	Документ об итогах конкурса (реквизиты, кем издан)	Ф.И.О. победителя, призера, лауреата конкурса, олимпиады	Номинация, в которой победил обучающийся
1	2	3	4	5	6
1	Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «Южное гостеприимство» г. Кисловодск	февраль 2012г.	Диплом 2 степени Диплом 3 степени	Красноухова Е.Н. Копейкина Л.К.	Праздничный торт Картина из пищевых продуктов
2	Выставка кондитерских изделий ко Дню победы АРТ-класс	Май 2012г.	Ценный подарок за композицию	СКСТиК	-
3	Праздник Хлеба на Юге России. 3-й Кавказский кубок по хлебопечению. Всероссийская Гильдия пекарей	ноябрь 2012г.	Диплом участника	СКСТиК	Производство хлебобулочных изделий
4	Международный фестиваль кулинарного искусства «Содружество» г. Кисловодск	Апрель 2013	Диплом 2 степени	СКСТиК	Арт-класс «Художественные изделия из пищевых продуктов»; Художественные изделия из шоколада; Художественные изделия из марципана
5	Международный фестиваль кулинарного искусства «Содружество» г. Кисловодск	Апрель 2013	Диплом участника	СКСТиК	Индивидуальные соревнования «Поварское дело»
6	Первый национальный чемпионат Worldskills Rbssia	Апрель 2013	Диплом участника	Куценко Кристина	«Поварское дело»
7	Краевая олимпиада профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»	апрель 2014	Диплом 1-й степени	Кононов Вадим	-
8	Всероссийская Олимпиада профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»	Июнь 2014	Диплом 2-й степени	Кононов Вадим	-

Результаты образовательного процесса по подготовке обучающихся к профессиональной деятельности подтверждаются достижениями в конкурсах профессионального мастерства (олимпиадах).

33. Сведения об обеспечении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по ППКРС потребностям рынка труда:

2012/2013уч. год			2013/2014уч. год			2014/2015уч. год		
Число вы- пускников	Число трудо- устроенных по получен- ной специ- альности	До- ля, %	Число вы- пускников	Число трудо- устроенных по полученной специальности	До- ля, %	Число вы- пускников	Число трудо- устроенных по полученной специальности	До- ля, %
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
51	22	43,1	48	27	56,0	42	37	88,1

Содержание и качество подготовки обучающихся по ППССЗ соответствуют потребностям рынка труда.

### **ВЫВОД:**

Содержание и качество подготовки обучающихся в образовательной организации по заявленной для государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер, соответствуют федеральному государственному образовательному стандарту.

Дата заполнения « 26 » 03 20 15 г.

директор

*(наименование должности руководителя)*

*(подпись)*

Н.П. Деньгина

*(фамилия, имя и (при наличии)  
отчество руководителя )*