

**Сведения о реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**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 – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Подготовка специалистов осуществляется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 № 384, зарегистрированного в Минюсте России рег. № 33234 от 23.07.14г.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация техник-технолог.

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

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

Код специальности	Наименование ППССЗ	Распределение контингента по курсам и формам обучения (очная, очно-заочная, заочная)			
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
<i>260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров</i>					
260807	Технология продукции общественного питания	72	74	69	43

**II. Выполнение требований к структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

1. Выполнение требований к нормативному сроку освоения ППССЗ:  
- базовая подготовка:

Уровень образования	Форма обучения	Нормативный срок освоения в соответствии с ФГОС СПО	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	3года 10 месяцев	3года 10 месяцев

На базе среднего общего образования	очная	2 года 10 месяцев	2 года 10 месяцев
--	-------	-------------------	-------------------

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

Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования увеличен на 52 недели в соответствии с пунктом 7.11 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 СПО		Учебный план	
	макс.	обязат.	макс.	обязат.
<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>		
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический</b>	<b>630</b>	<b>420</b>	<b>630</b>	<b>420</b>
Основы философии		48	60	48
История		48	60	48
Иностранный язык		162	186	162
Физическая культура	324	162	324	162
<b>Математический и общий естественнонаучный</b>	<b>312</b>	<b>208</b>	<b>312</b>	<b>208</b>
Математика			60	40
Экологические основы природопользования			48	32
Химия			204	136
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>3432</b>	<b>2288</b>
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>624</b>	<b>416</b>	<b>624</b>	<b>416</b>
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			56	38
Физиология питания			48	32
Организация хранения и контроль запасов и сырья			72	48
Информационные технологии в профессиональной деятельности			78	52
Метрология и стандартизация			72	48
Правовые основы профессиональной деятельности			64	42
Основы экономики, менеджмента и маркетинга			80	54
Охрана труда			52	34
Безопасность жизнедеятельности		68	102	68
<b>Профессиональные модули</b>	<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>2808</b>	<b>1872</b>
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			306	204
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			288	192
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			342	228
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			660	440

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			316	210
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения				
МДК06.01 Управление структурным подразделением организации			362	242
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»				
МДК 07.01. Технология приготовления пищи			196	130
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий			48	32
<b>Вариативная часть</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>		
ПМ.08. Организация детского и диетического питания				
МДК 08.01. Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания			134	90
ПМ.09 Современные технологии в кондитерском производстве				
МДК.09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты			156	104
<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>

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

Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет 70,3 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная – 29,7 процентов.

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

Наименование показателя	Нормативный срок в соответствии с ФГОС СПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3
Учебная практика	28 недель	14
Производственная практика (по профилю специальности)		14
Производственная практика (преддипломная)	4 недели	4

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 аттеста-	очная	7	7

	ции выпускников, нед.			
На базе среднего общего образования		очная	5	5

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует указанной в ФГОС СПО.

Продолжительность промежуточной аттестации на базе основного общего образования увеличена на 2 недели в соответствии с пунктом 7.11 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	9	3
2.	II	10	5
3.	III	10	5
4.	IV	10	6

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 СПО	Нормативный срок в соответствии с учебным планом
1	2	3	4
На базе основного общего образования	очная	6 недель	6 недель
На базе среднего общего образования	очная	6 недель	6 недель

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>23</u> нед., в том числе <u>6</u> нед. зимой	2 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		3 курс		3 курс	<u>10</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой

		4 курс		4 курс	<u>2</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
На базе среднего общего образования	очная	1 курс	<u>23</u> нед., в том числе <u>6</u> нед. зимой	1 курс	<u>11</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		2 курс		2 курс	<u>10</u> нед., в том числе <u>2</u> нед. зимой
		3 курс		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 11 недель в соответствии с пунктом 7.11 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 СПО
1	2	3
<b>Общеобразовательный цикл</b>		
Русский язык	+	+
Литература	+	+
Иностранный язык	+	+
История	+	+
Обществознание		
Химия	+	+
Биология	+	+
Физическая культура	+	+
ОБЖ	+	+
Математика	+	+
Физика		
Информатика и ИКТ	+	+
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
Основы философии	+	+
История	+	+
Иностранный язык	+	+
Физическая культура	+	+
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	+	+
Математика	+	+
Экологические основы природопользования	+	+
Химия	+	+
<b>Профессиональный цикл</b>	+	+
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	+	+
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+
Физиология питания	+	+
Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+
Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+
Метрология и стандартизация	+	+

Правовые основы профессиональной деятельности	+	+
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+
Охрана труда	+	+
Безопасность жизнедеятельности	+	+
<b>Профессиональные модули</b>	+	+
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	+	+
МДК06.01 Управление структурным подразделением организации	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	+	+
МДК 07.01. Технология приготовления пищи	+	+
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий	+	+
ПМ.08. Организация детского и диетического питания		+
МДК 08.01. Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания		+
ПМ.09 Современные технологии в кондитерском производстве		+
МДК.09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты		+

По заявленной для государственной аккредитации ППСЗ 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	Химия	Олексюк О.К.	2012
ОДБ.07	Биология	Катасонова Э.Н.	2012
ОДБ.08	Физическая культура	Федоров В. И.	2014
ОДБ.09	ОБЖ	Шкарин Р.Н.	2011
ОДБ.10	Математика	Пикулина Н.С.	2011
ОДБ.11	Физика	Кривиженко Е.С.	2011
ОДБ.12	Информатика и ИКТ	Великданы С.В.	2011
ОГСЭ.01	Основы философии	Сосновец С.Г.	2012
ОГСЭ.02	История	Сосновец С.Г.	2012
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Слюсарева О.С.	2012
ОГСЭ.04	Физическая культура	Еремин А.В.	2011
ЕН.01	Математика	Лозовая Е.В.	2012
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Куча Л.П.	2012
ЕН.03	Химия	Олексюк О.К.	2012
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.	2012
ОПД.02	Физиология питания	Катасонова Э.Н.	2012
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Шарко Л.А.	2013
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Великданы С.В.	2012
ОПД.05	Метрология и стандартизация	Зубенко Т.М.	2012
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Зубарева Е.В.	2013
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Зубенко Т.М.	2012
ОПД.08	Охрана труда	Кочанова Л.И.	2012-2014
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.	
ПМ.	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
ПМ 03	. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Храновкая В.С. Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю.	2012-14
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю.	2012-14
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Аносова Н.Ю.	
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Аносова Н.Ю.	2012-14

ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения	Носова Е.А. Горбунова М.А. Катасонова Э.Н.	2012-14
МДК06.01	Управление структурным подразделением организации	Носова Е.А. Горбунова М.А. Катасонова Э.Н.	2012-14
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Аносова Н.Ю. Симатина Е.В.	2012-14
МДК 07.01	Технология приготовления пищи	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.	2012-14
МДК 07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Симатина Е.В.	2012-14
ПМ.08.	Организация детского и диетического питания	Кравченко Л.В.	2012-14
МДК 08.01.	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	Кравченко Л.В.	2012-14
ПМ.09	Современные технологии в кондитерском производстве	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14
МДК.09.01	Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	2012-14

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

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

№ п/п	Дисциплина, МДК, УП, ПП	Требования ФГОС СПО (перечислить коды ОК и ПК)	Отражено в рабочей программе (перечислить коды ОК и ПК)	Соответствует/не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы философии	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
2.	История	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
3.	Иностранный язык	ОК 1 – 10	ОК 1 – 10	соответствует
4.	Физическая культура	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 10	ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 10	соответствует
5.	Математика	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2 ПК6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2 ПК6.1-6.5	соответствует
6.	Экологические основы природопользования	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует



8.	Химия	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2	соответствует
9.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
10.	Физиология питания	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
11.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
12.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
13.	Метрология и стандартизация	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
14.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
15.	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	соответствует
	Охрана труда			
	Безопасность жизнедеятельности			
16.	<b>Профессиональные модули</b>	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.3	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.3	соответствует
	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
17.	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 – 10 ПК 2.1 – 2.3	ОК 1 – 10 ПК 2.1 – 2.3	соответствует
	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
18.	ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 – 10 ПК 3.1 – 3.4	ОК 1 – 10 ПК 3.1 – 3.4	соответствует

	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
19.	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-10 ПК 4.1-4.4	ОК 1-10 ПК 4.1-4.4	соответствует
20.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1-10 ПК 5.1-5.2	ОК 1-10 ПК 5.1-5.2	соответствует
21.	ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК06.01 Управление структурным подразделением организации	ОК 1-10 ПК 6.1-6.5	ОК 1-10 ПК 6.1-6.5	соответствует
22.	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» МДК 07.01. Технология приготовления пищи МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2 ПК6.1-6.5	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК5.1-5.2 ПК6.1-6.5	соответствует
23.	ПМ.08. Организация детского и диетического питания МДК 08.01. Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	-	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	вариативная часть
24.	ПМ.09 Современные технологии в кондитерском производстве МДК.09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	-	ОК1-10 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	вариативная часть

Требования к результатам освоения обязательной части ППССЗ 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 ППССЗ:

№ п/п	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Требования ФГОС СПО	Отражено в рабочей программе	Соответствует/ не соответствует
1	2	4	5	6
1.	Основы философии	<i>Уметь:</i> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	<i>Уметь:</i> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	соответствует

		<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul>	
2.	История	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;</li> <li>- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального</li> </ul>	соответствует

		мирового и регионального значения	значения	
3.	Иностранный язык	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</li> </ul>	соответствует
4.	Физическая культура	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни</li> </ul>	соответствует
5.	Математика	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;</li> </ul>	соответствует

		основы интегрального и дифференциального исчисления	основы интегрального и дифференциального исчисления	
6.	Экологические основы природопользования	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории;</li> <li>- принципы производственного экологического контроля;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории;</li> <li>- принципы производственного экологического контроля;</li> </ul>	соответствует

		условия устойчивого состояния экосистем	условия устойчивого состояния экосистем	
7.	Химия	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и законы химии;</li> <li>- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> </ul>	соответствует

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>- приемы безопасной работы в химической лаборатории</li> </ul>	
8.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроор-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с лабораторным оборудованием;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроор-</li> </ul>	соответствует

		<p>ганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	<p>ганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств</li> </ul>	
9.	Физиология питания	<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 style="padding-left: 20px;">составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</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</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 style="padding-left: 20px;">составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</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> </ul>	соответствует



		<p>пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>	
10	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и</li> <li>- методы контроля сохран-</li> </ul>	соответствует

		<p>весового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul>	<p>ности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</li> </ul>	
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления инфор-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления инфор-</li> </ul>	соответствует

		<p>мации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	<p>мации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>	
14.	Метрология и стандартизация	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения качества;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия метрологии;</li> <li>- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>- формы подтверждения качества;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</li> </ul>	соответствует
15.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p>	соответствует

		<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- правила оплаты труда;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан;</li> <li>- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>	
16.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития от-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономической теории;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития от-</li> </ul>	соответствует

		<p>расли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> </ul>	<p>расли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизмы формирования заработной платы;</li> <li>- формы оплаты труда;</li> <li>- стили управления, виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- управленческий цикл;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</li> </ul>	
17.	Охрана труда	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня без-</li> </ul>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня без-</li> </ul>	соответствует

		<p>опасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>опасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	
18.	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 переречне военно-учетных спе-</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 переречне военно-учетных специальностей и самостоя-</li> </ul>	соответствует

		<p>циальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><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;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <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, родствен-</li> </ul>	<p>тельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшим;</li> </ul> <p><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;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <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 специальностям СПО;</li> <li>- область применения по-</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<p>ные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	<p>лучаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</li> </ul>	
19.	<p>ПМ. 01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p>	соответствует



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

		<p>отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>	<p>мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>	
20.	<p>ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться</li> </ul>	соответствует

		<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	
--	--	---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и пти-</li> </ul>	
--	--	---	--	--

		птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	цы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	
21.	ПМ.03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<i>Иметь практический опыт:</i> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <i>Уметь:</i> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра,	<i>Иметь практический опыт:</i> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <i>Уметь:</i> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра,	соответствует

		<p>рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p>методы и варианты</p>	<p>рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p>методы и варианты</p>	
--	--	--	--	--

		<p>комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<p>комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	
22.	ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных</li> </ul>	соответствует



	<p>мучных кондитерских изделий</p>	<p>изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	<p>изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>- выбирать вид теста и спо-</p>	
--	------------------------------------	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделоч-</li> </ul>	
--	--	---	---	--

		<p>мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>ных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
23	ПМ.05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хо-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для</li> </ul>	соответствует

	<p>лодных и горячих десертов</p>	<p>приготовления холодного и горячего десерта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</li> </ul>	<p>приготовления холодного и горячего десерта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении слож-</li> </ul>	
--	----------------------------------	--	---	--

		<p>безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>	<p>ных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготов-</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li> </ul>	
24.	ПМ.06.Организация работы структурного подразделения	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обя-</li> </ul>	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обя-</li> </ul>	соответствует

		<p>занностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей</li> </ul>	<p>занностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей</li> </ul>	
25.	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	-	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд;</li> <li>- приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;</li> <li>- приготовления, оформления и отпуска горячих блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;</li> <li>- приготовления, оформления и отпуска блюд и изделий из теста;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу;</li> <li>- охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф;</li> <li>- оценивать качество приготовленных п/ф;</li> </ul>	соответствует

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в производственных цехах;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;</li> <li>- оценивать качество горячих блюд;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста;</li> <li>- оценивать качество приготовленных блюд и изделий.</li> </ul> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>- ассортимент, технологию приготовления п/ф для блюд массового спроса;</li> <li>- способы минимизации отходов при обработке сы-</li> </ul>	
--	--	--	--	--



			<p>рья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, условия и сроки хранения п/ф;</li> <li>- ассортимент, рецептуры и технологии приготовления простых блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- правила проведения бракеража холодных закусок;</li> <li>- требования к оформлению холодных закусок;</li> <li>- температуру подачи простых холодных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, правила их безопасного использования;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству горячих блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых горячих блюд;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса, теста;</li> <li>- способы сервировки тарелок, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- требования к качеству горячих блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- виды технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, правила их безопасного использования;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность мучных блюд и изделий простого ассортимента;</li> <li>- рецептуры, технологию приготовления простых блюд и изделий из пресного и дрожжевого теста;</li> <li>- требования к качеству мучных блюд и изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- причины возникновения производственного брака;</li> <li>- виды технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных блюд и изделий.</li> </ul>	
--	--	--	--	--

26.	ПМ.08. 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 плода-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>	
27.	ПМ.09.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 и 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 рецептуры;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для приготовления полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты, карамели;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве полуфабрикатов из шоколада, сахарной пасты, карамели, марципана;</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 показате-</li> </ul>	Вариативная часть

			ли 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, карамели; - правила эксплуатации основных видов оборудования при приготовлении полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты, карамели	
--	--	--	---	--

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

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

Наименование дисциплины, МДК	Требования ФГОС СПО											
	Наличие в рабочей программе тематики и форм внеаудиторной самостоятельной работы		Наличие в рабочей программе тематики практических (лабораторных) занятий (если предусмотрены)		Наличие в рабочей программе предметной 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 философии	+			+		+		+	+		+	
История	+			+		+		+	+		+	
Иностранный язык	+		+			+		+	+		+	
Физическая культура	+		+			+		+	+		+	
Математика	+		+			+	+		+		+	
Экологические основы природопользования	+		+			+		+	+		+	
Химия	+		+			+	+		+		+	
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом про-	+		+			+		+	+		+	

изводстве												
Физиология питания	+		+			+		+	+		+	
Организация хранения и контроль запасов и сырья	+		+			+	+		+		+	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	+		+			+	+		+		+	
Метрология и стандартизация	+		+			+	+		+		+	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+		+			+		+	+		+	
Правовые основы профессиональной деятельности	+		+			+		+	+		+	
Охрана труда	+		+			+		+	+		+	
Безопасность жизнедеятельности	+		+			+		+	+		+	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+		+			+	+		+		+	
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+		+			+	+		+		+	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+		+		+		+		+		+	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+		+			+	+		+		+	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+		+			+	+		+		+	
МДК06.01 Управление структурным подразделением организации	+		+		+			+	+		+	
МДК 07.01. Технология приготовления пищи	+		+			+	+		+		+	
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий	+		+			+	+		+		+	
МДК 08.01. Техно-	+		+			+	+		+		+	

логия приготовления и отпуск детского и диетического питания												
МДК.09.01. 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»	68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов; для подгрупп девушек - на освоение основ медицинских знаний	68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 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 08.

ПК 8.1 Готовить и отпускать блюда дошкольного возраста.

ПК 8.2 Готовить и отпускать блюда для школьников разных возрастов.

ПК 8.3 Готовить и отпускать диетические блюда.

ПМ 09.

ПК 9.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

ПК 9.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

ПК 9.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве новых видов отделочных полуфабрикатов из сахарной пасты, карамели, шоколада, марципана

- *дополнительные умения*

ПМ 08.

- 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 09.

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- проектировать и подбирать оборудование для приготовления полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты, карамели;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве полуфабрикатов из шоколада, сахарной пасты, карамели, марципана

- *дополнительные знания*

#### ПМ 08.

- 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 09.

- 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, карамели;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- при приготовлении полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты, 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	Выделено в учебном плане ( <i>указать количество часов</i> )	Распределение часов вариативной части (по УД, МДК)





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

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

ФГОС СПО	Учебный план
<b>1</b>	<b>2</b>
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 ФГОС СПО.

18. Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»:

№ п/п	ФГОС СПО	Учебный план
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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 7.9 ФГОС СПО.

19. 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	4курс
4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год / 100 часов на учебную группу на каждый учебный год	100	100	100	100

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.

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

20. Требования к обновлению программы подготовки специалистов среднего звена:

Дата последнего обновления ОПОП 2014 год

Основание обновления ОПОП: изменения в содержании рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии.

## 21. Выполнение курсового проекта (работы):

Дисциплина профессионального учебного цикла и (или) профессиональный модуль профессионального цикла	Тема курсового проекта (работы)
1	2
<i>2013-2014 учебный год</i>	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Горячие блюда из рыбы</li> <li>2. Горячие блюда из кролика</li> <li>3. Горячие блюда из морепродуктов</li> <li>4. Блюда из мяса жареного крупным куском</li> <li>5. Блюда из молочных поросят</li> <li>6. Горячие блюда из дичи</li> <li>7. Горячие блюда из грибов</li> <li>8. Блюда из фаршированной рыбы</li> <li>9. Блюда из мяса диких животных</li> <li>10. Блюда из рубленых и тонко измельченных мясных масс</li> <li>11. Блюда из запеченного и тушеного мяса</li> <li>12. Супы средиземноморской кухни</li> <li>13. Горячие соусы европейской кухни</li> <li>14. Блюда из жареной свинины</li> <li>15. Супы русской национальной кухни</li> <li>16. Горячие блюда из овощей</li> <li>17. Супы европейской кухни</li> <li>18. Пюреобразные супы</li> <li>19. Фламбированные блюда</li> <li>20. Новые виды гарниров</li> <li>21. Фаршированные овощи</li> <li>22. Горячие блюда из сыра</li> <li>23. Фаршированная птица</li> <li>24. Блюда из рубленых и тонкоизмельченных рыбных масс</li> <li>25. Блюда из тушеного мяса европейской кухни</li> <li>26. Блюда из жареной рыбы</li> </ol>
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Управление прибылью в предприятиях общественного питания</li> <li>2. Товарооборот предприятия общественного питания</li> <li>3. Основные фонды предприятия общественного питания</li> <li>4. Стратегическое планирование в предприятиях общественного питания</li> <li>5. Конкурентоспособность предприятий общественного питания</li> <li>6. Прибыль предприятия общественного питания</li> <li>7. Товарные запасы и показатели их состояния в общественном питании</li> <li>8. Основные фонды предприятий общественного питания</li> <li>9. Бизнес- план, содержание и назначение</li> <li>10. Товароснабжение предприятия общественного питания в современных условиях</li> <li>11. Издержки производства и обращения в предприятиях общественного питания</li> <li>12. Основные и оборотные средства предприятий общественного питания</li> <li>13. Прибыль предприятия общественного питания</li> <li>14. Коммерческая деятельность предприятия общественного питания</li> <li>15. Оплата труда в общественном питании</li> </ol>

	16. Мотивация труда в предприятиях общественного питания 17. Формирование цен на продукцию и услуги предприятия общественного питания 18. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания 19. Предприятия общественного питания как специфический объект хозяйствования 20. Особенности проведения экономического анализа в общественном питании 21. Порядок ценообразования и ценовая политика организации 22. Валовой доход предприятия общественного питания 23. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания и их использование 24. Экономические методы управления и их использование в предприятиях общественного питания 25. Рентабельность предприятия общественного питания
--	--

Требование соответствия тематики курсовых работ (проектов) профилю дисциплин и (или) профессионального модуля ППСЗ выполняется.

## 22. Требования к организации практик студентов:

Вид практики: учебная (производственная/ преддипломная) практика

Реализация данного вида практики: концентрированно

Нормативный срок в соответствии с учебным планом: учебная – 22 недели; производственная (по профилю специальности) – 3 недели; производственная (преддипломная) – 4 недели

Курс обучения:

I-УП 07- 4 недели

II – УП 01 – 4 недели; ПП 01 – 2 недели; УП 02- 3 недели, ПП 02 – 2 недели;

III –УП 03 – 1 неделя, ПП 03- 2 недели, УП 04 – 2 недели; ПП 04-2 недели; УП 07 – 4 недели; ПП 07 – 4 недели

IV-ПП 05 – 0,5 недель; ПП08 – 1 неделя; ПП 09- 0,5 недель; преддипломная – 4 недели

Обеспечение документами учебная (производственная/ преддипломная) практики по ППСЗ:

№ п/п	Параметры оценки	Организация практики	Соответствует/ не соответствует
1.	Наличие программ практики	УП 01 УП 02 УП 03 УП 04 УП07 ПП01 ПП02 ПП03 ПП 04 ПП 05 ПП 07 ПП 08 ПП 09 Преддипломная практика Организации, с которыми согласованы программы: ООО «Ставропольская кондитерская фабрика»; ООО «Папо - Карло»; ООО «Молинари»; ООО «Флагман»; ООО «Форум 11»;	соответствует

		ООО «Парк кафе Менеджмент»; ИП Марков кафе «Кукуруза»; ЗАО кафе «Глория»; ЗАО «Хлебозавод №3» г. Ставрополь; ОАЗ ОА «Премьер Парк»; ООО «Абсолют»	
2.	<p><i>ПМ. 01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</li> </ul> <p><i>ПМ02. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i> <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для пригото-</li> </ul>	<p><i>ПМ. 01. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</li> </ul> <p><i>ПМ02. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i> <i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для пригото-</li> </ul>	соответствуют
			соответствуют

<p>ния сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul> <p><i>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<p>ния сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</li> </ul> <p><i>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность</li> </ul>	<p>соответствуют</p>
---	---	----------------------

<p>готовой продукции различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul> <p><i>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных</li> </ul>	<p>готовой продукции различными способами.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul> <p><i>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных</li> </ul>	<p>соответствует</p>
--	--	----------------------

<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul> <p><i>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul> <p><i>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>	<p>соответствует</p>
---	--	----------------------

<p>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> <p><i>ПМ06. Организация работы структурного подразделения</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений</li> </ul> <p><i>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»</i></p>	<p>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> <p><i>ПМ06. Организация работы структурного подразделения</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений</li> </ul> <p><i>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу;</li> <li>- охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф;</li> <li>- оценивать качество приготовленных п/ф;</li> <li>- организовывать рабочее место в производственных цехах;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для пригото-</li> </ul>	<p>Соответствует</p> <p>соответствует</p>
---	---	---



	<p><i>ПМ.08. Организация детского и диетического питания</i></p>	<p>ния холодных блюд и закусок;  - оценивать качество закусок;  - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;  - проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд;  - использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;  - оценивать качество горячих блюд;  - проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста;  - оценивать качество приготовленных блюд и изделий;  <i>Иметь практический опыт:</i>  - обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд;  - приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;  - приготовления, оформления и отпуска горячих блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;  - приготовления, оформления и отпуска блюд и изделий из теста;</p> <p><i>ПМ.08. Организация детского и диетического питания</i>  <i>Уметь:</i>  - контролировать качество и подготавливать к тепловой обработке сырье для детских и диетических блюд;  - подбирать сухие, жидкие пастообразные молочные продукты для детей ясельного возраста;  - подбирать для питания детей плодово-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;</p>	<p>вариативная часть</p>
--	--	---	--------------------------

	<p><i>ПМ.09.Современные технологии в кондитерском производстве</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <p><i>ПМ.09.Современные технологии в кондитерском производстве</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и 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 рецептуры;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для приготовления полуфабрикатов из шоколада, марципана, сахарной пасты, карамели;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве полуфабрикатов из шоколада, сахарной пасты, карамели, марципана;</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>	<p>вариативная часть</p>
<p>3.</p>	<p>Наличие распорядительных актов о направлении на практику с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.</p>	<p>Приказ по учебной работе «О прохождении производственной практики»</p> <p>от 16.10.13г. № 77/уч от 11.11.13г. № 81/уч от 25.11.13г. №83/уч от 02.12.13г. № 85\уч от 09.12.13г. №87/уч от 09.12.13г. № 88\уч от 31.12.13г. № 95/уч от 09.01.14г. № 1а\уч от 28.02.14г. №11/уч от 31.03.14г. № 21/уч от 02.04.14г. №23/уч от 22.05.14г. № 31/уч 02.06.14г. №34/уч от 29.04.14г. № 27\уч от 12.09.14г. № 62/уч</p>	<p>соответствует</p>
<p>4.</p>	<p>Наличие распорядительных актов о назначении руководителей практики</p>	<p>Приказ по личному составу «О закреплении педагогической нагрузки</p>	<p>соответствует</p>

		на 2013\14 у.г.» от 23.09.13г. № 276-л\с Приказ по личному составу «О корректировке педагогической нагрузки» от 12.03.14г. № 68-л\с Приказ по основной деятельности «Об организации производственной практики» От 07.09.10г. № 108-о\д От 18.11.13г. № 130-о\д От 09.12.13г. № 137-о\д От 19.12.13г. № 144 - о\д От 24.02.14г. №50-о\д от 25.03.14г. № 68-о\д от 02.04.14г. № 73-о\д от 28.04.14г. № 78-о\д	
5.	Наличие сведений о назначенных руководителях практики от организаций, наставниках	- Договора об учебной и производственной практики от организаций	- соответствует
6.	Наличие разработанных и согласованных с работодателями материалов, подтверждающих прохождение практики (дневники практики, аттестационные листы, характеристики на обучающихся по освоению компетенций, отчеты и т.д.)	Да	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.	Практический опыт приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства.	соответствует
2	ООО «Папо-Карло»	Договор №710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадно-	соответствует

			го производства;	
3	ООО «Молилари»	Договор № 696 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г. Договор №779 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Практический опыт приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	соответствует
4	ООО «Флагман»	Договор № 695 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г.	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства.	соответствует
5	ООО «Форум 11»	Договор №776 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;	соответствует
6	ООО «Парк кафе Менеджмент»	Договор №778 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Практический опыт расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки	соответствует

			сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.	
7	ИП Марков кафе «Кукуруза»	Договор №780 от 03.11.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г.	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства.	соответствует
8	ЗАО кафе «Глория»	Договор № 710 от 08.09.2014г. Срок действия с 08.09-31.12.2014г	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений. Разработка производственной рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	соответствует
9	ЗАО «Хлебозавод №3» г. Ставрополь	Договор №764 от 27.10.2014г. Срок действия с 27.10-30.06.2015г.	Ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Организация подбора типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушки	соответствует

10	ОАЗОА «Премьер Парк»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 13.10-30.06.2015г.	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.	соответствует
11	ООО «Абсолют»	Договор №755 от 13.10.2014г. Срок действия с 03.11-30.06.2015г	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.	соответствует

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

23. 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
17/100	17	17	-	11	1	8	-

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	17/100	17/100	17/100	9/53

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

24. 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.

#### 24.1. 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	

#### 24.2. Перечень лабораторий, мастерских

№ п/п	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, установленный соответствующим ФГОС СПО	Кабинет, лаборатория, мастерская, другое помещение (фактически имеющаяся)	Дисциплины, МДК, учебная практика, которые проводятся в данном учебном помещении	Соответствует ФГОС СПО/ не соответствует ФГОС СПО
1	2	3	4	5
1.	социально-экономических дисциплин	Общественных дисциплин	Основы философии, история, Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Управление структурным подразделением организации	соответствует
2.	иностранного языка	Иностранного языка	Иностранный язык	соответствует
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности	Информатики, информационных технологий	Информационные технологии в профессиональной деятельности	соответствует
4.	экологических основ природопользования	Естественно-научных дисциплин	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Химия; Физиология питания	соответствует
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Технологии приготовления кулинарной продукции; Технологии приготовления кондитерских изделий	Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Охрана труда; Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Технология приготовления слож-	соответствует

			ных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; Технология приготовления пищи; Технология приготовления кондитерских изделий; Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания; Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ОБЖ, БЖ	Безопасность жизнедеятельности	Соответствует
<b>Лаборатории:</b>				
	Химии	Естественно-научных дисциплин	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Химия; Физиология питания	Соответствует
	Метрологии и стандартизации	Технологии приготовления кулинарной продукции; Технологии приготовления кондитерских изделий	Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Охрана труда; Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; Технология приготовления пищи; Технология приготовления кондитерских изделий; Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания; Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоко-	соответствует



			лада, карамели, марципана, сахарной пасты	
	Микробиологии, санитарии и гигиены	Естественно-научных дисциплин	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Химия; Физиология питания	соответствует
	Учебный кулинарный цех	Кухня-лаборатория	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Технология приготовления пищи; Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания; учебная практика	соответствует
	Учебный кондитерский цех	Учебно-производственный цех	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Технология приготовления кондитерских изделий; Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты; учебная практика	соответствует
<b>Спортивный комплекс:</b>				
	Спортивный зал	Спортивный зал	Физическая культура	соответствует
	Гимнастический зал	Гимнастический зал	Физическая культура	соответствует
	Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Физическая культура	соответствует
	Место для стрельбы	Лазерный тир	ОБЖ, БЖ	соответствует
<b>Залы:</b>				
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		соответствует
	Актовый зал	Актовый зал		соответствует

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

#### 24.3. Социально-бытовое обеспечение обучающихся:

Наименование	Наличие	Количество	Кв. м.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Наличие помещений для медицинского обслуживания	да	2	32
Наличие помещений для организации питания	да	1	125
Наличие помещений для проживания обучающихся (общеежития)	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.

25. 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...»; - работает студенческий сервисный отряд, волонтерский отряд; - обучающиеся участвуют в конкурсах, олимпиадах профессионального мастерства различного уровня.
3.	Наличие документов, подтверждающих организацию деятельности спортивных, творческих клубов, секций, объединений и т.п.	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 ). Положение о работе спортивной секции (приказ от 01.09.14г. № 128-о\д). График работы спортивных секций на 2014\15 уч.г. Журналы занятий Перечень кружков: «Юный кондитер», «Коммерсант», театр моды «Авангард», СТЭМ, Телестудия «Эхо», «Общение», вокальная студия «Каскад», ансамбль современного танца, ансамбль современного танца «Флешмоп». Имеются штатные педагоги дополнительного образования – 3 чел. и внутренние совместители (преподаватели профессиональных дисциплин) Перечень клубов: «Патриот» - руководитель педагог-организатор ОБЖ Кружки и клуб работают в соответствии с планами рабо-

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 ППСЗ**

26. 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 студентам (теоретический материал, вопросы к семинарским занятиям, алгоритм выполнения практических работ)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К Аносова Н.Ю. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л. Храновская В.С.
2	Методические рекомендации к лабораторным работам	2012\13	В помощь студентам (алгоритм выполнения лабораторных работ)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.
3	Фонд оценочных средств	2012\13 2013\14	Проведение промежуточной аттестации обучающихся	Кравченко Л.В. Динаев Э.К Аносова Н.Ю. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л. Храновская В.С.
4	Методические рекомендации к выполнению ВКР	2012-14	В помощь студентам (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 студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.
6	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К
7	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Носова Е.А.
8	Методические указания по прохождению преддиплом-	2012-2014	В помощь студентам (задания, структура,	Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.

	ной практики		алгоритм составления отчета)	Гайдаш Я.Л.
--	--------------	--	------------------------------	-------------

27. 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. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л. Храновская В.С.
3	Методические рекомендации к выполнению курсовых работ: МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К
4	МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	2013	В помощь студентам (алгоритм выполнения курсовой работа, технические требования)	Носова Е.А.
5	Методические рекомендации к выполнению ВКР	2012-14	В помощь студентам (алгоритм выполнения ВКР, технические требования)	Кравченко Л.В. Динаев Э.К Аносова Н.Ю.
6	Методические указания по прохождению преддипломной практики	2012-2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.
7	Методические указания по прохождению учебной и производственной практик	2012-2014	В помощь студентам (задания, структура, алгоритм составления отчета)	Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.

По аккредитуемой ППСЗ имеется документально оформленная учебно-методическая документация.

28. 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	11/190	1. Михеев Е.В. Информационные технологии в профессиональной дея-	0,04/0,7

			<p>тельности М. 2010/25</p> <p>2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности М. 2010/25</p> <p>3. Иванова Н.В. Экономика и бухгалтер, 2009/10</p> <p>4. Мурахтанова Н.М. Маркетинг, 2011./10</p> <p>5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2010/10</p> <p>6. Пястолов С.М. Экономическая теория /5</p> <p>7. Михайлова Л.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>8. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>9. Сапронов Н.Г. Безопасность жизнедеятельности – М. 2010/25</p> <p>10. Е.И. Соколова С.В. Ермилова «Технология продукции ОП» (2009)/25</p> <p>11. 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)	11/95	<p>1. Иванова Н.В. Экономика и бухгалтер, 2009/10</p> <p>2. Мурахтанова Н.М. Маркетинг, 2011./10</p> <p>3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2010/10</p> <p>4. Пястолов С.М. Экономическая</p>	0,04/0,4

			<p>теория /5  5. Л.С. Кузнецова  М.Ю. Сиданова  Технология производства мучных кондитерских изделий (2011)/6  6. Л.З.Шильман  Технологические процессы предприятий питания (2011)/10  7. Е.И. Соколова  С.В. Ермилова«Технология продукции ОП» (2009)/25  8. В.В. Усов Технология производства продукции общественного питания (2011)/5  9. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства продуктов (2011)/2  10. М.П. Могильный Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2011)/2  11. Л.З.Шильман Технологические процессы предприятий питания (2011)/10</p>	
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 ППССЗ. 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 основной профессиональной образовательной программы

29. 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.)

30. 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>										
Химия	3	48	48	1	18	29	-	3,4	100	39,6
Химия	2	18	18	0	7	11	-	3,4	100	38,9
<b>Профессиональные модули</b>										
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3	49	49	8	19	22	-	3,7	100	49,0
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	2	16	16	4	6	6	-	3,9	100	62,5
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4	38	38	5	17	16	-	3,7	100	57,9
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3	18	18	2	10	6	-	3,7	100	66,7
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	43	43	2	15	26	-	3,4	100	39,5
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	18	18	4	12	2	-	4,1	100	88,8
МДК 07.01. Технология приготовления пищи	3	48	48	11	19	18	-	3,9	100	62,5

МДК 07.01. Технология приготовления пищи	2	18	18	5	8	4	-	3,8	100	72,2
МДК.09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	4	47	47	5	20	22	-	3,6	100	53,2
МДК.09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	3	18	18	2	8	8	-	3,7	100	55,6

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

### 31. 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 ППССЗ	Приказ «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников 2014г.» от 04.06.14г. №91-о\д График проведения ГИА, утв. 22.05.14г.
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: - междисциплинарный экзамен по специальности - выпускная квалификационная работа	Да
5.	Наличие разработанной и утвержденной в соответствии с локальными нормативными актами программы ГИА	Да 2013\14 год утверждена 18.01.14г.
6.	Соответствие тематики выпускных квалификационных работ содержанию профессиональных модулей	-
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	-
9.	Соблюдение требований по допуску обучающихся к государственной итоговой аттестации	Приказ директора «О допуске обучающихся выпускных групп к прохождению ГИА» от 09.06.14г.



№ п/п	Наименование параметра	Подтверждающие документы
		№ 36/уч

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

32. 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	26	26	3	15	8	-	69,2	11,5
2013	27	27	6	19	2	-	92,6	3,7
2014	62	58	10	32	16	-	72,4	6,9

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

33. 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 степени 2 Диплом степени 3	Красноухова Е.Н. Копейкина Л.К.	Праздничный торг 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 степени 2	СКСТиК	Арт-класс «Художественные изделия из пищевых продуктов»; Художественные изделия из шоколада; Художественные изделия из марципана
5	Международный фести-	Апрель 2013	Диплом	СКСТиК	Индивидуальные

	валь кулинарного искусства «Содружество» г. Кисловодск		участника		соревнования «Поварское дело»
6	Первый национальный чемпионат Worldskills Rbssia	Апрель 2013	Диплом участника	Куценко Кристина	«Поварское дело»
7	Краевая олимпиада профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»	Май 2013	Диплом 1-й степени	Капранов Сергей	-
8	Всероссийская Олимпиада профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания»	Июнь 2013	Диплом 3-й степени	Капранов Сергей	-
9	Краевая олимпиада профессионального мастерства среди студентов учреждений среднего профессионального образования, подведомственных министерству образования Ставропольского края по специальности «Технология продукции общественного питания»	Март 2014	Диплом за III место	Брынза Валерия	-
10	«Мое профессиональное завтра» в рамках I-го образовательного Форума профессиональных образовательных организаций Ставропольского края «Найди свой путь к успеху!»	Июнь 2014	Сертификат участника краевого конкурса	Капранов Сергей	-

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

34. Сведения об обеспечении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по ППССЗ потребностям рынка труда:

2011/2012 уч. год			2012/2013 уч. год			2013/2014 уч. год		
Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %	Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %	Число выпускников	Число трудоустроенных по полученной специальности	Доля, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9
26	25	96	27	21	78	58	23	39,7

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 основной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** 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 )