МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Техникум Пермский институт (филиал)

Утверждено

на заседании Ученого Совета, протокод № 13 от «31» мая 2017 г. Проректор по учебной работе

> ____Гришина О.А. 2017 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ **ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

(Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Рассмотрено:

На заседании Совета Филиала Протокол № <u>6</u> от «<u>22</u>» декабря 2016 г. Директор

и Е.В. Гордеева

«22» декабря 2016 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная, заочная

Содержание

1. Общие положения5
1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»5
1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего
профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ППССЗ7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как
совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ. 8
совокупный ожидаемый результат образования по завершений освоения оттепо титеез.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса
при реализации ОПСПО ППССЗ
4.1 Календарный учебный график
4.2 Учебный план
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных
модулей)
4.4 Программы практик26
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников26
4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной
или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при
реализации ОПСПО ППССЗ
1 '
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного
процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ
6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей
развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников 31
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения
обучающимися ОПСПО ППССЗ
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и
промежуточной аттестации
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников
. = 2 00 j Aup 0120 million 02 million unit of
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество
подготовки обучающихся
10Д1 010ВКИ 00У ЧАЮЩИХСЯ
0 Hayrawayya
9. Приложения

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПСПО ППСЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся

1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. ФЗ от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.04.2014 № 276 «Об утверждении порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846);
- Письмо Минобрнауки России от25.12.2015 №06-1916 «О направлении разъяснений» (разъяснения по формированию образовательной программы по профессии среднего профессионального образования и присвоению соответствующих квалификаций);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», зарегистрированный в МИФМС № 46 от 13.10.2015г.;
- Положение о Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» (Утверждено первым проректором ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Протокол заседания Ученого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №21- ОГ от 13.10.2015г.).
- Положение о техникуме Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» (Рассмотрено на заседании Совета филиала, протокол заседания № 12 от 29.04.2014г.).

1.2 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ

ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеет своей целью развитие у студентов:

- в области воспитания развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности;
- в области обучения приобретение практико-ориентированных знаний; ориентация на развитие местного регионального сообщества; формирование готовности принимать решение и профессионально действовать; формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

1.2.2 Срок освоения ОПСПО ППССЗ

Нормативный срок освоения ОПСПО ППССЗ при очной форме обучения:

- на базе общего образования 3 года 10 месяцев;
- на базе среднего общего образования 2 год 10 месяцев;

Нормативный срок освоения ОПСПО ППССЗ при заочной форме обучения:

- на базе среднего общего образования - 3 год 10 месяцев;

1.2.3 Трудоемкость ОПСПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе общего образования составляет:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа	120	2160
Учебная практика	15	540
Производственная практика (по профилю специальности)	13	468
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
ИТОГО	199	

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с Φ ГОС СПО по данной специальности на базе среднего общего образования составляет:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	01	2916
Самостоятельная работа	81	1458
Учебная практика	15	540
Производственная практика (по профилю специальности)	13	468
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	23	
ИТОГО	147	

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
 - документ об образовании более высокого уровня.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: предприятия общественного питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС СПО являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
 - Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: кондитер, повар.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ППССЗ:

- Организовывать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
 - Организовывать работу структурного подразделения;
- Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: кондитер, повар.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ.

Результаты освоения ОПСПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПСПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать следующими компетенциями:

Виды	Код	Компетенции	Результат освоения
		•	

профессиона льной			
деятельности	ИИ		
		Общие компетент	ции
	OK 1.	Понимать сущность и социальную	
		значимость своей будущей	
		профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
	ОК 2.	Организовывать собственную	
	OR 2.	деятельность, выбирать типовые	
		методы и способы выполнения	
		профессиональных задач, оценивать	
		их эффективность и качество	
	OK 3.	Принимать решения в стандартных и	
		нестандартных ситуациях и нести за	
	ОК 4.	них ответственность Осуществлять поиск и использование	
	OK 4.	информации, необходимой для	
		эффективного выполнения	
		профессиональных задач,	
		профессионального и личного	
	074.7	развития	
	OK 5.	Использовать информационно-	
		коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 6.	Работать в коллективе и команде,	
	OR 0.	эффективно общаться с коллегами,	
		руководством, потребителями	
	ОК 7.	Брать на себя ответственность за	
		работу членов команды	
		(подчиненных), результат	
	OK 8.	выполнения заданий	
	OK 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	
		развития, заниматься	
		самообразованием, особенно	
		планировать повышение	
		квалификации	
	OK 9.	Ориентироваться в условиях частой	
		смены технологий в профессиональной деятельности	
		Профессиональной деятельности Профессиональные ком	петеннии
Организация	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и	Уметь:
процесса	1111	приготовление полуфабрикатов для	- Проведение оценки и контроля качества и
приготовлени		сложной кулинарной продукции	безопасности сырья и готовых полуфабрикатов
яи			из мяса.
приготовлени			- Применение различных способов и приемов
е полуфабрикат			подготовки мяса для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической
полуфаорикат ов для			соответствии с нормативно-технологической документацией
сложной			- Выбор соответствующего оборудования для
кулинарной			безопасного хранения мяса в соответствии с
продукции			требованиями СанПиН.
			- Подбор и использование производственного
			инвентаря и технологического оборудования при
			приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального
			производства, с соблюдением требований
			безопасности.
			Знать:
			- Планирование ассортимента полуфабрикатов из
			мяса, согласно требований технологии
			приготовления и СанПиН, а также в зависимости
			от вида и класса предприятия Применение основных форм учетно-отчетной
			г трименение основных форм учетно-отчетной

1	1	Tank a ray may we was a way a dam was a way a way a dam was a way a way a dam was a way a dam was a way a
		документации и умение их оформления.
		- Приготовление сложных блюд из мяса в
		соответствии с нормативно-технологической
		документацией.
		- Расчет количества необходимых и
		дополнительных ингредиентов в зависимости
		от массы мяса при составлении нормативно-
		технологической документации для
		приготовления соответствующих
		полуфабрикатов
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы	
	1 -	для- Проведение оценки и контроля качества и
	сложной кулинарной продукции.	безопасности сырья и готовых полуфабрикатов
	опожител продукции.	из рыбы.
		- Применение различных способов и приемов
		подготовки рыбы для сложных блюд в
		соответствии с нормативно-технологической
		<u> </u>
		документацией.
		- Выбор соответствующего оборудования для
		безопасного хранения рыбы в соответствии с
		требованиями СанПиН.
		- Подбор и использование производственного
		инвентаря и технологического оборудования при
		приготовлении полуфабрикатов из рыбы для
		сложных блюд, в том числе в условиях реального
		производства, с соблюдением требований
		безопасности.
		Знать:
		- Планирование ассортимента полуфабрикатов из
		рыбы, согласно требований технологии
		приготовления и СанПиН, а также в зависимости
		от вида и класса предприятия.
		- Применение основных форм учетно-отчетной
		документации и умение их оформления.
		- Приготовление сложных блюд из рыбы в
		соответствии с нормативно-технологической
		документацией.
		- Расчет количества необходимых и
		дополнительных ингредиентов в зависимости от
		массы рыбы при составлении нормативно-
		технологической документации для
		приготовления соответствующих
		полуфабрикатов.
1		полуфаорикатов.

	H10.1.0			le 7
	ПК 1.3	Организовывать подготовку		
		птицы для приготовления кулинарной продукции.	сложной	 Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов
				из домашней птицы Применение различных способов и приемов
				- применение различных спосооов и приемов подготовки домашней птицы для сложных блюд в
				соответствии с нормативно-технологической
				документацией.
				- Выбор соответствующего оборудования для
				безопасного хранения домашней птицы в
				соответствии с требованиями СанПиН.
				 Подбор и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при
				приготовлении полуфабрикатов из домашней
				птицы для сложных блюд, в том числе в условиях
				реального производства, с соблюдением
				требований безопасности.
				Знать:
				 Планирование ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, согласно требований
				технологии приготовления и СанПиН, а также в
				зависимости от вида и класса предприятия.
				- Применение основных форм учетно-отчетной
				документации и умение их оформления.
				- Приготовление сложных блюд из домашней
				птицы в соответствии с нормативно- технологической документацией.
				- Расчет количества необходимых и
				дополнительных ингредиентов в зависимости от
				массы домашней птицы при составлении
				нормативно-технологической документации для
				приготовления соответствующих полуфабрикатов.
Организация	ПК 2.1	Организовывать и	проводить	
процесса	1110 2.1	•	проводить вегких и	
приготовлени		сложных холодных закусок.		продуктов для приготовления канапе, легких и
яи				сложных холодных закусок органолептическим
приготовлени				способом.
е сложной холодной				- Выбор соответствующего температурного и временного режимов при подаче и хранении
кулинарной				канапе, легких и сложных холодных закусок в
продукции				соответствии с СанПиН.
				- Планирование и выполнение технологического
				процесса приготовления канапе и холодных
				закусок в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической
				документацией.
				- Определение (расчет) массы сырья для
				приготовления канапе и холодных закусок в
				соответствии с НД и кондицией сырья.
				Знать:
				- Ориентация в ассортименте и планирование ассортимента канапе, легких и сложных
				*
				холодных закусок.
1				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
				 Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации. Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Использование и распознавание качественных
				- Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

					холодных закусок в соответствии с требованиями
					к технологическим процессам, нормативно-
					технологической документации и безопасной
					эксплуатации технологического оборудования и
					инвентаря.
	ПК 2.2	Организовывать	И	проводить	Уметь:
		приготовление сло	жных холод	цных блюд	- Проведение оценки и контроля качества готовых
					сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
		(домашней) птицы.			сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			- Выбор соответствующего температурного и
					временного режимов при подаче и хранении
					сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
					сельскохозяйственной (домашней) птицы в
					соответствии с СанПиН.
					- Планирование и выполнение технологического
					процесса приготовления сложных холодных блюд
					r , ,
					(домашней) птицы, в т. ч. в условиях
					производства в соответствии с нормативно-
					технологической документацией.
					- Определение (расчет) массы сырья для
					приготовления сложных холодных блюд из рыбы,
					мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в
					соответствии с НД и кондицией сырья.
					Знать:
					- Ориентация в ассортименте и планирование
					ассортимента сложных холодных блюд из рыбы,
					мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
					- Технологию приготовления сложных холодных
					блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
					(домашней) птицы с учетом сочетаемости с
					другими ингредиентами в соответствии с
					требованиями нормативно-технологической
					документации.
					- Определение массы продуктов и
					дополнительных ингредиентов для приготовления
					сложных холодных блюд из рыбы, мяса и
					сельскохозяйственной (домашней) птицы.
					- Использование и распознавание качественных
					*
					продуктов и дополнительных ингредиентов для
					приготовления сложных холодных блюд из рыбы,
					мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в
					соответствии с требованиями к технологическим
					процессам, нормативно-технологической
					документации и безопасной эксплуатации
<u> </u>					технологического оборудования и инвентаря.
		Организовывать	И	проводить	
		1	ложных	холодных	± = = = = = = = = = = = = = = = = = = =
		соусов.			продуктов для приготовления сложных холодных
					соусов органолептическим способом.
					- Выбор соответствующего температурного и
					временного режимов при подаче и хранении
					сложных холодных соусов в соответствии с
					СанПиН.
					- Планирование и выполнение технологического
					процесса приготовления сложных холодных
					соусов в т. ч. в условиях производства в
					соответствии с нормативно-технологической
					документацией.
					- Определение (расчет) массы сырья для
					приготовления сложных холодных соусов в
					соответствии с НД и кондицией сырья.
					Знать:
					- Ориентация в ассортименте и планирование
					ассортимента сложных холодных соусов.
					- Ориентация в ассортименте вкусовых добавок
					Sprientiagin b accoptingente brycobbin goodbor

			для сложных холодных соусов и выбор оптимального состава для их использования в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации
			технологического оборудования и инвентаря.
Организация процесса приготовлени я и приготовлени е сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	Организовывать и проводите приготовление сложных супов	- Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. - Планирование ассортимента супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Расчет массы сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами. Знать: - Организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления сложных супов. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения супов, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд в соответствии с
			нормативно-технологической документацией.
			•
	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	
	ПК 3.3	Организовывать и проводите приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	БУметь: 3- Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом Подбор технологического оборудования и

			производственного инвентаря, инструментов для
			приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в
			т.ч. в условиях производства.
			- Планирование ассортимента блюд из овощей,
			грибов и сыра в меню в зависимости от типа и
			класса предприятия.
			- Расчет массы сырья для приготовления блюд из
			овощей, грибов и сыра в соответствии с
			нормативными документами.
			Знать:
			- Организация рабочего места для приготовления
			блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с
			заданием.
			- Технологический процесс приготовления блюд
			из овощей, грибов и сыра.
			- Выбор температурного режима приготовления и
			безопасного хранения блюд из овощей, грибов и
			сыра, в т.ч. в условиях производства.
			 Оформление и подача блюд из овощей, грибов и
			сыра в соответствии с нормативно-
			технологической документацией.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить	
	111\(\mathcal{J}\).4		уметь: - Определение качества и безопасности сырья,
			- Определение качества и оезопасности сырья, полуфабрикатов для блюд из рыбы, мяса и
		мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
		(домашнеи) птицы.	
			органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и
			1 17
			производственного инвентаря, инструментов для
			приготовления блюд из рыбы, мяса и
			сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в
			условиях производства.
			- Планирование ассортимента блюд из рыбы, мяса
			и сельскохозяйственной (домашней) птицы в
			меню в зависимости от типа и класса
			предприятия.
			 Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)
			F / /
			птицы в соответствии с нормативными
			документами.
			Знать:
			- Организация рабочего места для приготовления
			блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
			(домашней) птицы в соответствии с заданием.
			- Технологический процесс приготовления блюд
			из рыбы, мяса и сельскохозяйственной
			(домашней) птицы.
			- Выбор температурного режима приготовления и
			безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и
			сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в
			условиях производства.
			- Оформление и подача блюд из рыбы, мяса и
			сельскохозяйственной (домашней) птицы в
			соответствии с нормативно-технологической
			документацией.
		Организация и проведение	
процесса		приготовления сдобных хлебобулочных	
приготовлени		изделий и праздничного хлеба	приготовления сдобных хлебобулочных изделий и
ЯИ			отделочных полуфабрикатов для них в
приготовлени			соответствии с требованиями к технологическим
е сложных			процессам, нормативно-технологической
хлебобулочны			документации и безопасной эксплуатации
х, мучных			технологического оборудования и инвентаря.
кондитерских			- Проявление коммуникативности в организации
изделий			технологического процесса и работе в бригаде.
			-Подбор качественного кондитерского сырья для
			приготовления сдобных хлебобулочных изделий и

			праздничного хлеба.
			- Проведение оценки качества готовых сдобных
			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			органолептическим способом.
			Знать:
			- Способы разработки ассортимента сдобных
			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			с учетом типа и класса предприятия.
			- Виды кондитерского сырья для приготовления
			сдобных хлебобулочных изделий и праздничного
			хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и
			1 ~
			подготовленных полуфаорикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и
			праздничного хлеба.
			- Технологию приготовления и оформления
			сдобных хлебобулочных изделий и праздничного
			хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов в
			соответствии с требованиями к технологическим
			процессам, нормативно-технологической
			документации и безопасной эксплуатации
			технологического оборудования и инвентаря.
	ПК 4.2.	Организация и проведение	17
		приготовления сложных мучных	
			приготовления мучных кондитерских изделий и
		тортов	праздничных тортов в соответствии с
			требованиями к технологическим процессам,
			нормативно-технологической документации и
			безопасной эксплуатации технологического
			оборудования и инвентаря.
			- Проявление коммуникативности в организации
			технологического процесса и работе в бригаде.
			- Подбор качественного кондитерского сырья для
			приготовления мучных кондитерских изделий и
			праздничных тортов.
			- Проведение оценки качества готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
			органолептическим способом.
			Знать:
			- Способы разработки ассортимента мучных
			кондитерских изделий и праздничных тортов
			с учетом типа и класса предприятия.
			- Виды кондитерского сырья для приготовления
			мучных кондитерских изделий и праздничных
			тортов
			и сложных отделочных полуфабрикатов.
			- Правила оценки качества теста и
			подготовленных полуфабрикатов для
			приготовления мучных кондитерских изделий и
			праздничных тортов.
			- Технологию приготовления и оформления
			мучных кондитерских изделий и праздничных
			тортов в соответствии с требованиями к
			технологическим процессам, нормативно-
			технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и
			эксплуатации технологического ооорудования и инвентаря.
ŀ	ПК 4.3.	Организация и проведение	
		организация и проведение приготовления мелкоштучных	
		приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	приготовления мелкоштучных кондитерских
			изделий в соответствии с требованиями к
			технологическим процессам, нормативно-
			технологической документации и безопасной
			эксплуатации технологического оборудования и
			инвентаря.
			- Проявление коммуникативности в организации
·			

Подбор качественного кондитерского сырва, для приготовления мелконтучных кондитерских изделий органовления мелконтучных кондитерских изделий органовления кондитерских изделий органовления кондитерских изделий органовления кондитерских изделий сучетом типа и класе предприятих. - Виды кондитерских изделий с учетом типа и класе предприяты. - Виды кондитерских изделий с учетом типа и класе предприяты. - Виды кондитерских изделий с учетом типа и класе предприяты. - Правила опенки качества теста и кондитерских казделий в кондитерских казделий. - Текньонно при отовления и оробущенных кондитерских изделий в кондитерских изделий в кондитерских изделий в кондитерских изделий в мелконтучных кондитерских изделий в кондитерских изделий и происсеам поружатильно технологического и процесса полуфабрикатов, использование их кондитерского с процесса полуфабрикатов, использование их кондитерского оборудования и инпентару. - ПК 4.4. Ортанизация и промедение уметь: - при отовления полуфабрикатом, использование их кондитерского оборудования и инпентару. - Провление коммуницикатильности в организации и кеснького изреждения оборудования и инпентару. - Провление коммуницикатильности в организации и кеснького изреждения оборудования и процессам, поружатильного кондитерского сырка их менения оборудования и промедения оборудования полуфабрикатов органовленитеским процессом предсованиями к порумативного силомати поружативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырка для приготовления сполямых отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическим процессам поружативного в соответствин с технологическим порожения мучных кондитерских изделий. - Проведение оценки качества гетов и полужающими к технологического оборудованиями к технологического оборудованиями к технологического оборудованиями и пребованиями к технологического одоружетации. - Разак кондитерского сырка для приготовления сполямых кондумих кондитерских издел		1	T	
приготовления межсонтучных кондитерских изделий. - Проведение оценки качества готовых межсонтучных кондитерских изделий органозаетических способом. Виать: - Способом разработки ассортимента межсонтучных кондитерских изделий с учетом гипа и класса предприятия Виды кондитерских паделий Правила оценки качества теста и изделий и приготовления межсонтучных кондитерских изделий Правила оценки качества теста и изделий и принотовления межсонтучных кондитерских изделий Технькопочно принотовления и оформления межсонтучных кондитерских изделий Технькопочно просссам, пормативно-техньопочносской документации и безопасной экспруатации гехнопочносской документации и безопасной экспруатации и безопасной экспруатации гехнопочносской документации и приготовления и прогоссам, пормативно-технопочносской документации технопочносской документации и приготовления и прогоссам, пормативно-технопочносской документации и пределенных полуфабрикатов соответствии с требованиями и инвентарх Променения спосных отделочных образования и инвентарх Променения спосных отделочных отделочных полуфабрикатов соответствии с требованиями инвентарх Променения оформативно-технопочносской образования и инвентарх Променения образования и просссам, и произования и инвентарх Променения образования и просссом и требованиями инвентарх Променения образования с пожных отделочных полуфабрикатов от самильх мучных кондитерского образования и полуфабрикатов Правила оценки качества оправления с пожных отделочных полуфабрикатов от соответствии с требованиями с полотовления с пожных отделочных полуфабрикатов от соответствии с требованиями и технопотических оправления с пожных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и полотовления с пожных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями и технопотического образования в полотовления и поменения в приготовления с пожных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями и технопотического офератования в полотовления с пожных отделочных полуфабрикатов в				технологического процесса и работе в бригаде.
Проведение оценки качества готовых межкоштучных кондитерского изделяния органодентические способом. Знать:				
ПК 4.4. Организация и прождения подпетации технологического обрудования и процессам, портапивация кондитерских изделий с учегом изделий притоговления мелющунных кондитерских изделий с учегом изделий притоговления мелюштунных кондитерских изделий с учегом изделий притоговления мелюштунных кондитерских изделий с учегом изделий притоговления мелюштунных кондитерских изделий и притоговления и полуфабрикатов деля притоговления и промедения притоговления и перемененных и гелевованиями и технологического оборудования и инпентаря. ПК 4.4. Организация и промедения с промененных оформации предоставления и притоговления с положих оградования и нежимого и процессам, порудающими и притоговления с положих оградования и притоговления и притоговления и притоговления с положих оградования и притоговления с положих оградования и притоговления с положих уграния и инпентаря. Организация и провессом и требованиями мучных кондинерского съръж ди притоговления с положих хубору, пования и инпентаря. - Технологического съръж для притоговления и притоговления с положих хубору, пования и инпентаря. - Технологического съръж для притоговления и притоговления с п				
мелюштучных кондитерских изделий органовленическим способом. Внать: - Способы разработки ассортимента мелюштучных кондитерских изделий с учетом типа и класа предприятия. - Виды кондитерских оправления мелюштучных кондитерских изделий с учетом типа и класа предприятия. - Правила оценки качества теста и подготовления и оформления мелюштучных мендитерских изделий с делегом изделий. - Технологию приготовления и оформления мелюштучных кондитерских изделий и подготовления и оформления и проведение Уметь: - ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: - Проведение сложных отделочных подуфабрикатов и соответствии с требованиямы к гехнологического оборудования и инвентаря. - Проведение соожных отделочных полуфабрикатов и организации технологического оборудования и инвентаря. - Проведение опремения и оформления сложных отделочных полуфабрикатов органовеническом опременения сложных отделочных полуфабрикатов органовеническом опременения сложных отделочных полуфабрикатов органовеническом пособом. - Проведение опремения качества готовых хучных кондитерского сверяя для приготовления сложных хучных кондитерского сверяя для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органовеническом поробованиями полуфабрикатов органовения сложных хучных кондитерского серяя для приготовления сложных хучных кондитерского серяя для приготовления сложных хондинах полуфабрикатов для приготовления сложных хондинах хондинах полуфабрикатов для приготовления сложных хондинах кондитерского серяя для приготовления сложных хондинах хон				
рорационентических способом. Виаты: - Способы разработки ассортимента мелосипучных кондигерских изделий с учетом пина и класса предприятив. - Валык кондитерского сырыа для приготовления мелосипучных кондитерских изделий. - Правила оценки класса предприятив. - Правила оценки класса предприятивности и приготовления и профессам и приготовления и профессам, прорагивно-технологического оборудования и инвентаря. - Проявления и състования технологического оборудования и инвентаря. - Проявления приготовления способы и профессам и профессам, промативно-технологического оборудования и профессам, промативно-технологического оборудования и профессам, промативно-технологического оборудования и профессам, промативности в организации технологического оборудования и профессам, промативно-технологического оборудования и профессам, промативно-технологического оборудования и профессам, профессам и профессам, приготовления и профессам, профессам и профессам, приготовления полуфабрикатов оборудования и профессам и приготовления и технологической получаетивности и требованиями полуфабрикатов и стехнологическом профессам и приготовления и требованиями полуфабрикатов для приготовления и требованиями полуфабрикатов для приготовления и требованиями полуфабрикатов для приготовления от страбования и требованиями полуфабрикатов для приготовления с соответстви с стехнологической получаетивности для приготовления классами. - Технологической профабрикатов доемных отделогической профабрикатов для приготовления и технологической профабрикатов для приготовления и требованиями и технологической профабрикатов доемных отделогической профабрикатов доемных обрудования для приготовления и требованиями и технологическом профабрикатов доемных обр				=
Выять:				*
- Способы разработки ассортимента мелюнитучим конципрекоки изделий с учетом пипа и класса предприятия. - Виды кондитерского сървя для приготовления мелюнитучных кондитерских изделий - Прината опенки качества теста и молготовления мелюнитучных кондитерских изделий в мелюнитучных кондитерских изделий в конфитучных мельнитучных кондитерских изделий в конфитучных мельнитучных кондитерских изделий в конфитучных мельнитучных мельнитуческого процессам, нормативно-технологического процессам, нормативно-технологического процессам, нормативно-технологического процессам, нормативно-технологического процессам, нормативно-технологического оборудования и мижентаря. - Провавение коммуникативности в ограпизации гехнологического оборудования и мижентаря Провавение коммуникативности в ограпизации пехнологического процессам и требованиями полуфабрикатов Правила оценки качества сторам и мункых кондитерских изделий отделочным полуфабрикатов Правила оценки качества горам дли приготовления сложных полуфабрикатов. досительних полуфабрикатов Правила оценки качества горам дли приготовления сложных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подотовленних полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подотовленних полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подотовленних полуфабрикатов и соответствии с требованиями и технологическим процессом и требованиями по учествениями полуфабрикатов Правила оценки качества приготовления сложных мольных учества с правих качества и мижентаря Правила оценки качества приготовления конфитурова приготовления конфитурова приго				
меделентия кондитерских изделий с учетом наи и кваса предприятия в денам приготовления меделитучных кондитерских изделий в денам приготовления качества теста и кондотовленных полуфабрикатов денам приготовления сполуфабрикатов денам приготовления сполуфабрикатов денам приготовления сполуфабрикатов и процессам, пормативно-технологическом оформлении и безопасной желаратывного оформлении петам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их выпользование их выпользование их выпользование их выпользование их выпользования и процессам, пормативно-технологическом документации и безопасной желараты в соответствии с требованиями и процессам, пормативно-технологическом документации и безопасной желараты в соответствии и безопасной желараты приготовления соответствии с печамогическом процессам, пормативно-технологическом документации и безопасной желараты приготовления соответствии с печамогическом процессам и требованиями конфабрикатов из денам приготовления с подата в фагам и этементы оформления с поданах мучных кондитерских сарыв для приготовления сложных учных полуфабрикатов с соответствии с пребованиями к технологическом процессом и требованиями мормативно-технологическом потроцессом и требованиями к технологическом приготовления с поданах мучных кондитерских гарасий отделочными полуфабрикатов. - Методы и этементы оформления с поданах мучных кондитерских гарасий отделочными к технологическом приготовления с поданах мучных кондитерских гарасий Технологическом поручаем приготовления с поданах подамогитическим процессом и требованиями к технологическом процессом и требованиями к технологическом процессом и требованиями к технологическом процессом и приготовления с поданах пригото				
тина и класса предприятия. В нада кондитерского сырья для приготовления мелкоптучных кондитерского карыя для приготовления мелкоптучных кондитерских изделий. - Правила оценки качества теста и подлоговления мелкоптучных кондитерских изделий в подготовления мелкоптучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации и проведение Уметь: - Проведение Уметь: - Проведение Организация приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, оформлении и пределение уметь: - Проведение коммуникативности в организации технологической процессам, пормативно-технологической процессам, пормативно-технологической процессам, пормативно-технологического оборудования и инвентаря Проведение согнентия с требованиями к технологического процессам, пормативно-технологического процессам, пормативно-технологического оборудования и инвентаря Проведение согнентия с требованиями к технологического оборудования и приготовления с тожных полуфабрикатов с сложных полуфабрикатов с сложных муных к кондитерского сыры для приготовления с сложных кондитерского сыры для приготовления с сложных полуфабрикатов с сложных полуфабрикатов с сложных полуфабрикатов с сложных полуфабрикатов с предсесом и пребованиями полуфабрикатов приготовления с сложных полуфабрикатов с предованиями полуфабрикатов с предованиями к технологической документации Выды кондитерского сырыя для приготовления сложных полуфабрикатов с предованиями к технологической происсессом и предованиями к технологическом происсессом и предованиями к технологическом происсессом и предованиями к технологическом происсессом и приготовления сложных полуфабрикатов с сложных полуфабрикатов с сотных полуфабрикатов с сотных полуфабрикатов с сотных полуфабрикатов с сотных полуфабрикатов с сотным оборудования и инвентаря Технологию притотовления с сложных молодина усменения разнобразного сестования к пись и инвентаря и оборудования для цринотовления разнобразного ссотнимых конфакт				1 1
- Виды кондитерского сырыя для приготовления менкомитучных кондитерских изделий . - Правида оценки качества теста и протоговления и оформления менкоштучных кондитерских изделий и приготовления менкоштучных кондитерских изделий менкопотическим процессам, нормагивно-технологическим процессам, нормагивно-технологическим процессам, нормагивно-технологического оборудования и инвентаря. ПК 4.4 Организация и проведение мен сехнологического оборудования и инвентаря. ПК 4.5 Организация и проведение мен сехнологического оборудования и инвентаря. - Проведение коммуникативности в организации технологического оборудования и инвентаря. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и полутовления сложных мучных кондитерского сыры эдля притоговления сложных полуфабрикатов сложных мучных кондитерского оборудования и технологическим процессствий с технологическим процессствино с требованиями к технологического оборудования и инвентаря. - Технологию притоговления сложных мучных видов инвентаря и оборудования и инвентаря. - Технологию притоговления сложных конодительных конодительных видов инв				
медкоштучных кондитерских изделий. - Правила оценки качества теста и подлоговленных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации рехнологического форудования и пропессам, пормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации пехнологического форудования и приготовления сложных отделечных полуфабрикатов, использование их вприготовления сложных отделечных полуфабрикатов соответствии с технологического процесса порядка офорудования и инвентаря. ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: приготовления сложных отделечных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологического процесса и работе в бривате. - Подбор качественного кондитерского сырыя для приготовления сложных отделечных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделечных полуфабрикатов органованиями к технологическом и гребованиями монументию-технологическом и гребованиями монументию-технологическом и гребованиями кормативно-технологическом и гребованиями полуфабрикатов в соответствии с технологическом и гребованиями мормативно-технологическом и гребованиями полуфабрикатов с должных мучных кондитерских изделий Виды кондитерских изделий Технологическом процесса поритотовления сложных мучных кондитерских изделий Технологическом приготовления сложных полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий Технологическом приготовления сложных полуфабрикатов для приготовления к технологическом процесса приготовления к технологическом процесса приготовления сложных холодных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных полуфабрикатов и соответствии с требованиями к технологическом процесса по приготовления сложных холодных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных полуфабрикатов и соответствии с требованиями к технологического оборудования и превосеса приготовления сложных холодных притотовления сложных холодных притотовления сложных холодных десертов — Применение СапПиН для органов				
- Правила оценки качества теста и продготовления молуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и процессам, пормативно-технологическим процессам, пормативно-технологическим процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологического оборудования и инвентаря. ПК 4.4. Организация и проведение Vmetr: процессам, пормативно-технологического оборудования и инвентаря. ПК 4.4. Организация и проведение Vmetr: полуфабрикатов в состветствии с требованиям и кам процессам, полуфабрикатов в состветствии с требованиям и нивентаря. - Прождение коммуникативности в организации технологического процессам и процессам, полуфабрикатов в состветствии с требованиям и инвентаря. - Прождение коммуникативности в организации технологического оборудования и инвентаря. - Прождение коммуникативности в организации технологического оборудования и инвентаря. - Прождение коммуникативности в организации технологического оборудования и соответствии с технологическом процессам и процессам опесабом. Визът: - Методы и элемены оформатения сложных мучных кондитерского сырья для приготовления с пожных мучных кондитерского оборудования и процессам приготовления с дожных подобрабрикатов в соответствии с технологическом процессам приготовления у приготовления качества теста и подголовления кондиненского оборудования и инвентаря. - Технологию приготовления сложных отделогическом приготовления у приготовления с дожных отделогичько порожности приготовления с дожных подорабрикатов в соответствии с требованиям и технологическом приготовления с дожных отделогическом приготовления с дожных отделогическом приготовления с дожных отделогическом приготовления с дожных отделогическом оборудования и нивентаря. - Технологию приготовления с дожных отделогическом приготовления с дожных отделогическом приготовления ручних пресеров приготовления с дожных отдельных подовиться д				
подготовленных полуфабрикатов для приготовления и оформлении медкоштучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления и оформлении медкоштучных кондитерских изделий и оформлении медкоштучных кондитерских изделий и пропедсеам, пормативно-технологического процессам, пормативно-технологического оборудования инвентаря. ПК 4.4. Организация и пропедение/меть: приготовления сложных отделечных вириготовления сложных отделечных вириготовления сложных отделечных вириготовления сложных отделечных вириготовления сложных отделечных полуфабрикатов сотоветствии с требованиями и технологического оборудования и пропедесам процессам, нормативно-технологического оборудования и пехнологического процесса и работе в бригаде. - Проведение опредеса и работе в бригаде Проведения сложных отделечных полуфабрикатов органолегическим отделечных полуфабрикатов органолегическим отделечных полуфабрикатов органолегическим постобом. - Проведение оценки качества гстов и требованиями полуфабрикатов полубабрикатов для приготовления сложных отделечных полуфабрикатов для приготовления полубабрикатов полубабрикатов для приготовления и полубабрикатов полубабрикатов полубабрикатов полубабрикатов полубабрикатов для приготовления полубабрикатов полубабрик				_
приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями кондурации и безопасной желизуатации технологической документации и безопасной желизуатации технологической документации и безопасной зестиратации и проведение учеты: приноговления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями и пехнологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации технологической оборудования и инвентаря. - Проввление коммуникативности в организации гехнологической ородусавания и инвентаря Проввление коммуникативности в организации гехнологической ородусае и работе в брагаде Полбор качественного кондитерского сырка для притотовления сложных отделочных полуфабрикатов Пропедение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатами в соответствии с технологической документации Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изаделий отделочных полуфабрикатами в соответствии с технологической документации Вады кондитерского сырка для притотовления сложных отделочных полуфабрикатов для притотовления клюжных отделениях полуфабрикатов в соответствии с технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и подготовления притотовления сложных отделениях полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологической документации и притотовления сложных отделениями по технологической документации и притотовления сложных отделениями технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и притотовления сложных колодных притотовления сложных и притотовления сложных колодных притотовления сложных колодных притотовления сложных колодных притотовления обругающей дел				-
изделий Технологию приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическом процессам, пормативно-технологическом процессам, пормативно-технологическом оформления и процессам, пормативно-технологическом полуфабрикатов, использование их выриготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их выриготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии и безопасной эксплуатации технологическом процессам, нормативно-технологическом документации и безопасной эксплуатации технологическом процессам, нормативно-технологическом документации и безопасной эксплуатации технологическом процессам, нормативно-технологическом документации и безопасной эксплуатации технологическом оборудования и инвентаря. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органоващим полуфабрикатов. Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолетическим полуфабрикатов и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатов и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий. - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий. - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий. - Виды кондитерского сырыя для приготовления сложных полуфабрикатов для приготовления отделочных полуфабрикатов. - Правыла оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий. - Технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация и приготовление сложных холодных полуфабрикатов в соответствии с требованиями и технологическом документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация и приготовление сложных холодных десертов органовления разпочных колодных десертов организации для приготовления разпообразного ассортимента сложных холодных полуфабрикатов приготовления разпообразного ассортимента сложных холодных приготовления сложных холодных приготовления сложных холодных приготовления разпо				7 1 1
ПК 4.4. Организация и проведение учеть и проведения в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. ПК 4.4. Организация и проведение учеть: приготовления сложных отделочных оформлении оформлении и процессам нормативно-технологического процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проввление коммуникативности в организации технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проведение коммуникативности в организации технологического оборудования и полуфабрикатов Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных полуфабрикатов органолептическим сособом. Виать: - Методы и элементы формления сложных полуфабрикатов органолептическим полуфабрикатов и состветствии с технологическим процессам пормативно-технологическим процессам пормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации технологической документации и безопасной эксплуатации технологическом процессам пормативно-технологическом процессам приготовления полуфабрикатов в соответстви с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологической отделения полуфабрикатов в соответся и протовления отделения полуфабрикатов в соответстви с требованиями к технологическом процессам пормативно-технологическом документации и безопасния съткологическом документации и безопасной эксплуатации технологическом процессам порожения отделения сложных колодиных десертов организация и технологической документации и безопасния съткологической документации и безопасния съткологической документации и безопасния съткологической документации и безопасния съткологической документации и безопасн				
межкоппучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологической документации и проведение Уметь: ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их выриготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их выриготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологического обрудования и инвентаря. - Провядение коммуникативности в организации технологического обрудования и инвентаря. - Провядение коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Пробра качественного коментации и безопасной эксплуатации технологического процесса и работе в бригаде. - Провядение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов органолетическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатов полуфабрикатов и регованиями полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления и технологический процессам поряжентации и безопасной эксплуатации технологического процессам приготовления сложных холодных и технологический процессам приготовления сложных холодных и технологический процессам приготовления сложных холодных и технологический процессам приготовления и технологический процессам приготовления сложных холодных холодных десертов и приготовления сложных холодных десертов и приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов обрудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и приготовление самных наделение самных наделение самных наделение самных наделение наделение самных наделение наделение сложных холодных десер				
тибе в пристовления и проведение образованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации пехнологического оборудования и инвентаря. ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: приготовления сложных отделочных отделочных оформлении сложных отделочных полуфабрикатов, использование их вириготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологического документации и безопасной эксплуатации технологического документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Провъдение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов Провъдение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов Провъдение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов Виды кондитерского сырья для притотовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологической документации Виды кондитерского сырья для притотовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с пребованиями к технологический процессам притотовления к технологического документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация притотовление сложных холодных притотовления сложных холодных и притотовление сложных холодных и притотовления сложных холодных ссертов обсружения сложных холодных хо				
Процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации приготовления сложных отделечных оформлении приготовления сложных отделечных оформлении приготовления сложных отделечных оформлении полуфабрикатов, использование их върмготовления сложных отделечных оформлении приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделечных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделечных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделечных полуфабрикатов Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерского сырья для приготовлении Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделениях полуфабрикатов Правила оценки качества теста и полутоговления качества теста и полутоговления жучных кондитерского сырья для приготовления сложных отделенных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и полутоговления качества сырья для приготовления сложных холодных десертов оборудования и инпентаря. Организация и инпентаря Применение СанПиН для организации каколоных досертов приготовление самных холодных десертов оборудования для приготовления разнообразного ассертимента сложных холодных десертов оборудования для приготовления разнообразного ассертимента сложных хо				-
ПК 4.4. Организация и проведение Уметь:				-
ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: приготовления сложных отделочных офромления полуфабрикатов, использование их вприготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологического процесса моформлении безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Полбор качественного копдитерского сырья для приготовления полуфабрикатов Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Полбор качественного копдитерского сырья для приготовления полуфабрикатов Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Полбор качественного копдитерского сырья для приготовления полуфабрикатов органолентическим способом. Зиать: - Методы и элементы оформления сложных отделочными полуфабрикатов и требованиями полуфабрикатов и требованиями полуфабрикатов сложных отделочных полуфабрикатов сложных полуфабрикатов для приготовления сложных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов сответствии с требованиями к технологической документации и требованиями к технологическим процессам пормативно-технологической покументации и требованиями к технологической покументации и приготовления сложных холодных рассертов. Организация приготовление сложных холодных досорным и инвентаря. Организация приготовление сложных холодных досорных приготовления сложных холодных досорных различных видов инвентаря приготовления для приготовления различных видов инвентаря приготовления сложных холодных досортимента сложных холодных досортимента сложных холодных досортанизации технологического поресса по приготовлении оборудования для приготовлении различных надра инвентаря приготовления сложных холодных досортанизации технологического поресса по приготовлении оборудования для приготовлении различных видов инвентаря приготовления сложных холодных				
ПК 4.4. Организация и проведение Уметь: приготовления сложных отделочных оформлении оформлении и вириготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их полуфабрикатов соответствии с требованиями к технологического документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов отделочных полуфабрикатов отделочным полуфабрикатов и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологический процессом и требованиями иормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных холодных процессам и приготовление сложных холодных процессам и приготовления оборудования и инвентаря. Организация и приготовление сложных холодных десертов органолетическим способом - Использование различных видов инвентара приготовления сложных холодных десертов органолетического процесса по приготовлении оборудования для приготовления различных видов инвентара приготовления сложных холодных десертов органолетического процесса по приготовлении оборудования для приготовления различных видов инвентара приготовления сложных холодных десертов органование стемностовнения саконост				
приготовления сложных отделочных— Организация технологического процесса полуфабрикатов, использование их вприготовления сложных отделочных оформлении оформлении полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологического документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригале Полбор качественного кондитерского сырыя для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и элементы оформления сложных отделочных полуфабрикатов Проявление полуфабрикатов органолентическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями кормативно-технологической документации Виды кондитерского сырыя для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовления кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам нормативно-технологическим процессам нормативно-технологическим процессам нормативно-технологическим документации Технологическим процессам нормативно-технологическим процессам нормативно-технологическим документации обезопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация и приготовление сложных холодных десертов и приготовление контроля качества сырыя для приготовления для приготовления различных видов инвентаря ириготовления для приготовления различных видов инвентаря осрановления для приготовления различных видов инвентаря оборудования для приготовления различных видов инвентаря оборудования для приготовления различных видов инвентаря оборудования для приготовления различных видов инвентаря осрановление сложных холодных десертов приготовление самоных сложных холодных десертов оборудования для приготовление оборудования для приготовление оборудования дл		ПК 4 4	Опганизация и провелени	
полуфабрикатов, использование их вприготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического поресса и работе в бригаде. - Полбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатов процессом и требованиями поруфабрикатами в соответствии с технологический процессом и требованиями порумативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовленных полуфабрикатов для приготовленных полуфабрикатов изделий. - Технологио приготовления сложных отделочных полуфабрикатов изделения отделочных полуфабрикатов изделения отделочных полуфабрикатов для приготовления к соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация приготовление сложных холодных десертов ириготовления десертов. Организация приготовление сложных холодных десертов органолентических способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовленныя разнообразного ассортимента сложных холодных десертов орранолентических способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовленныя разнообразного ассортимента сложных холодных десертов органозации технологического порисса по приготовление приготовление сасмных полуфабрикати секто потовления сложных холодных десертов органовление сасмным инвентаря и оборудования для пригосовления разнообратация нехнологическо			_	
оформлении полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативнотехнологическог оборудования и минентаря. Проявление коммуникативности в организации технологического оборудования и минентаря. Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. Полбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологическим процессом и требованиями нормативно-технологическим долуфабрикатов. Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов. Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. Технологиче одрагнати на полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам, нормативно-технологическим троцессам, нормативно-технологическим способом десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: Приготовление сложных холодных десертов органолептическим способом — Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов органолептическим способом — Использование различных видов инвентаря и оборудования для процесса по приготовления соответствии сехнологического порисса по приготовления сехнологического порисса по приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов — Применение СанПиН для организации технологического порисса по приготовления сехнологического порисса по приготовления разнообразного ассортиме			*	*
пехкіологическим процессам, нормативно- технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Провядение коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовленных полуфабрикатов для приготовленных учных кондитерских изделий. - Технологиче приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовленных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация приготовление десертов. ПК 5.1 Организовывать и приготовления приготовления приготовление десертов. ПК 5.1 Организовывать и приготовления приготовление десертов. ПК 5.1 Организовывать и приготовление приготовление десертов. ПК 5.1 Организовывать приготовление десертов приготовление десертов приготовление десертов приготовления десертов приготовления десертов приготовления десертов приготовления десертов приготовленных приготовленная десертов приготовленная десертов приготовленная десертов приготовленная десертов десертов приготовленная десертов приготовленная десертов десер				
технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригате. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сребованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация притотовление сложных холодных десертов ириготовления развонобразного ассортимента сложных холодных десертов органолептического процесса но приготовления развонобразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологического процесса по приготовлении по приготовления развонобразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологического процесса по приготовлении по приготовлении развонобразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологического процесса по приготовлении по приготовлении развонобразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологического процесса по приготовлении по приготовления по приготовления по приготовления по приготовления по приготовления по приготовления по пр			оформатении	
эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных тоделочных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовлениям учных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовления полуфабрикатов сложных отделочных полуфабрикатов и требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: приготовление сложных холодных десертов обранолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов горячих десертов обранолептические пособом - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлении по приготовления стожных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлении по приготовлении по приготовлении по приготовлении по приготовлении по приготовлении приготовлении приготовлении приготовлении приготовлении приготовлении приготовлении приготовление приготовление приготовление приготовление приготовление приготовление приготовление приготовление приготовление приготовнение приготовнение приготовнение приготовнение приготовнение приготовнение приготовнение приготовнение приг				
### #################################				-
- Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде Подбор качественного кондитерского сырыя для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатов и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырыя для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводиты Уметь: приготовление сложных холодных и сесертов. Органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования и сложных холодных десертов оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологическог процесса по приготовления десертов принеского процесса по приготовления				
технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила опенки качества теста и подготовления полуфабрикатов. - Правила опенки качества теста и подготовления полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных досертов и риготовления сложных холодных десертов приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологическог процесса по приготовлении обрановатического процесса по приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации гехнологического процесса по приготовлении обрановатического процесса по приготовлении обрановатического процесса по приготовлении обрановатического процесса по приготовления састратического по				*
- Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для приготовления полуфабрикатов для приготовления и проводить уметь: - Технологии оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных десертов и приготовления сложных холодных десертов оборудования для приготовления различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организация рехнологического процесса по приготовлении приготовления различных колодных десертов - Применение СанПиН для организация рехнологического процесса по приготовлении приготовления различнох видов инвентаря и оборудования холодных десертов - Применение СанПиН для организация рехнологического процесса по приготовлении приготовления различноская приготовления различных отодных десертов оборудования для приготовления различных видов инвентаря и оборудования холодных десертов ассортимента сложных холодных десертов оправительных солодных десертов опрического процессса по приготовлении рехнологического процесса по приготовлении рехнологического процесса по приготовлении режном гехнологического процесс по приготовлении режном гехнологического процесс по приготовлении разлического процесс по приготовлении режном гехнологического процесс по приготовлении разлического процесс по приготовления разлического процесс по приготовления разлического процесс по приготовления разлического процесс по приготовления разл				
приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных толуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий Технологиче приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить уметь: процесса приготовление сложных холодных уметь: процесса приготовление сложных холодных и оборудования для приготовления десертов. - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов сорячих десертов — Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлении десертов технологического процесса по приготовлении				
- Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовления кначества для приготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в для приготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов. приготовлени е сложных холодных дотанолептическим способом инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов огранолептического процесса по приготовлению различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				
отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовлениях полуфабрикатов для приготовлениях полуфабрикатов для приготовлениях полуфабрикатов для приготовлениях полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация приготовление сложных холодных приготовления десертов. приготовлени десертов. приготовлени е сложных холодных приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов привенение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению технологического процесса по				полуфабрикатов.
способом. Знать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовлениях полуфабрикатов для приготовлениях полуфабрикатов для приготовлениях полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить уметь: приготовление сложных холодных технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления дазнообразного ассортимента сложных холодных десертов огранолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов огранолептического процесса по приготовлению десертов отранната сложных холодных десертов огранолеттического процесса по приготовлению десертов отранната сложных холодных десертов отранната сложных холодных десертов ограностического процесса по приготовлению технологического процесса по приготовлению				- Проведение оценки качества готовых
Внать: - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовленных полуфабрикатов для приготовления к технологическим процессам, нормативно-технологическим процессам, нормативно-технологический документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить уметь: приготовление сложных холодных холодных десертов для приготовления сложных холодных соорганьоептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов отрачнох холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению десертов отрачности для приготовлении для организации десертов отрачности для приготовления для приготовления для приготовления для приготовления до оборудования для приготовления до оборудования для приготовления для организации технологического процесса по приготовлению станъторического процесса по приготовления станъторического процес				отделочных полуфабрикатов органолептическим
- Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовлениях полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовлени е сложных холодных приготовления сложных холодных и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов горячих десертов — Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению десертов приготовление СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				способом.
мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовлениям мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация присотовление приготовление сложных холодных и проводить Уметь: приготовления десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: приготовление сложных холодных и приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов ограния сложных холодных десертов огранолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				Знать:
полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий. Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовлении десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить уметь: приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовления десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению технологического процесса по приготовлению				1 1
технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологический документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовления для приготовления различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разлообразного ассортимента сложных холодных десертов ассортимента сложных холодных десертов — Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению десертов — Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				*
нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовления десертов. Проведение контроля качества сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				7 1 1
- Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных приготовление контроля качества сырья для приготовлени десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				1
сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных проведение контроля качества сырья для приготовлени десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов горячих - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				-
- Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация приготовление сложных холодных риготовления приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов оборудования и приготовления сложных холодных десертов оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				
подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных Проведение контроля качества сырья для приготовлени десертов. я и приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				* 1 1
приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовление контроля качества сырья для приготовления десертов. я и приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов горячих десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				
- Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация процесса приготовление сложных холодных приготовления десертов. приготовлени е сложных холодных и проводить Уметь: приготовления приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				
отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовления десертов. я и приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению				-
требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовления десертов. я и приготовление сложных холодных - Проведение контроля качества сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих - Применение СанПиН для организации десертов				
нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных- Проведение контроля качества сырья для приготовления десертов. приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих - Применение СанПиН для организации десертов				
безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовления десертов. я и приготовлени е сложных холодных приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих - Применение СанПиН для организации десертов				
оборудования и инвентаря. Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить Уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих десертов				, *
Организация ПК 5.1 Организовывать и проводить уметь: процесса приготовление сложных холодных приготовления сложных холодных десертов. я и приготовлени е сложных холодных и горячих десертов				
процесса приготовление сложных холодных Проведение контроля качества сырья для приготовлени десертов. приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих десертов - Применение СанПиН для организации десертов технологического процесса по приготовлению	Опсанизация	ПК 5 1	Опганизовывать и прородит	
приготовления сложных холодных десертов приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и е сложных оборудования для приготовления разнообразного холодных и горячих - Применение СанПиН для организации десертов технологического процесса по приготовлению	-	211 7.1	-	
я и органолептическим способом приготовлени - Использование различных видов инвентаря и е сложных колодных и ассортимента сложных холодных десертов горячих - Применение СанПиН для организации десертов	*		1 -	
приготовлени е сложных холодных и горячих десертов - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению	-			-
е сложных оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов горячих - Применение СанПиН для организации десертов технологического процесса по приготовлению				-
холодных и ассортимента сложных холодных десертов горячих - Применение СанПиН для организации десертов технологического процесса по приготовлению	-			
горячих - Применение СанПиН для организации десертов технологического процесса по приготовлению				
десертов технологического процесса по приготовлению	' '			-
	десертов			-
				-

	I	T		
				 Выстраивание схем технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов Проведение бракеража приготовленных сложных холодных десертов Знать:
				- Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и
				правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса - Основные законы и нормативные документы,
				регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания
				- Принципы оформления нормативно- технологической документации по
				приготовлению сложных холодных десертов - Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении сложных холодных десертов
				- Требования к качеству выпускаемой продукции.
	ПК 5.2	Организовывать и приготовление сложных десертов.	проводить горячих	
				- Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов
				- Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов
				 Выстраивание схем технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов Проведение бракеража приготовленных сложных горячих десертов.
				Знать: - Назначение различных видов инвентаря и
				оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов и правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса
				приготовления Основные законы и нормативные документы,
				регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания.
				- Принципы оформления нормативно- технологической документации по
				приготовлению сложных горячих десертов Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении
				сложных горячих десертов Требования к качеству выпускаемой продукции.
работы	ПК 6.1.	Участвовать в планировании показателей производства	основных	Уметь: - Оценка показателей платежеспособности, финансовой устойчивости, деловой активности,
структурного подразделения				рентабельности Анализ показателей эффективности
				использования ОПФ, материальных и трудовых ресурсов и факторов, влияющих на данные показатели.
				 Анализ фонда рабочего времени и влияния факторов на него.
				Знать: - Принципы и виды планирования работы

				бригады (команды).
				- Основные приемы организации работы
				исполнителей.
				- Способы и показатели оценки качества
				выполняемых работ членами бригады/команды.
				- Дисциплинарные процедуры в организации.
				- Правила и принципы разработки должностных
				обязанностей, графиков работы и табеля учета
				рабочего времени.
				- Расчет выхода продукции в ассортименте.
				- составление табеля учета рабочего времени
				работников;
				- Расчет заработной платы;
				- Расчет экономических показателей структурного
				подразделения организации;
				- Организация рабочих мест в производственных
				помещениях.
				- Разработка нормативно-технологической
				документации Оформление документации на различные
				 Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой
				продукцией.
ПК 6.2.	Планировать	выполнение	работ	Уметь:
111 0.2.	исполнителями.	ыполнспис	раоот	- Разработка плана работы структурного
	TOTAL STATE OF THE			подразделения.
				подразделения Разработка должностных инструкций различных
				категорий персонала в соответствии с тарифно-
				квалификационным справочником.
				- Разработка графиков выхода на работу.
				- Расчет численности персонала в соответствии со
				штатным расписанием.
				Знать:
				- Виды структурных подразделений.
				- Принципы размещения предприятий.
				- Нормативно-правовые документы,
				регулирующие деятельность предприятия.
				- Нормы труда на предприятии.
ПК 6.3.	Организовывать	работу	трудового	
	коллектива			- Разработка внутренней нормативно-правовой
				документации.
				- Соблюдение правил внутреннего трудового
				распорядка, охраны труда и техники
				безопасности.
				- Соблюдение графика выхода на работу.
				- Расчет основной и дополнительной зарплаты и
				удержаний.
				- Принятие решения в конфликтных ситуациях.
				 Рассчитывать выход продукции в ассортименте. Составление плана-меню на основании
				ассортиментного перечня выпускаемой продукции.
				продукции Расчет сырьевой ведомости для определенного
				производственного участка.
				Знать:
				- Методы управления персоналом.
				- Виды мотивации персонала.
				- Виды и формы заработной платы.
				- Виды стрессов и методы борьбы с ними.
				- Порядок премирования работников.
				факторы, формирующие условия труда.
				- Правовые основы режима труда и отдыха.
				- Виды, характеристика, особенности составления
				графиков выхода на работу.
				- Оперативное планирование и учет на
				производстве.
ПК 6.4.	Контролировать	ход и	оценивать	Уметь:
	•			·

	результаты	выполнения	работ	- Разработка нормативно-технологической
	исполнителями			документации.
				- Формирование графиков выхода на работу.
				- Составление табеля учета использования
				рабочего времени.
				- Применять соответствующие виды контроля для
				каждого показателя и вида деятельности.
				Знать:
				- Виды и типы контроля и ответственных за их
				исполнение.
				- Показатели, критерии и периодичность
				контроля.
ПК 6.5.	Вести утвержд	енную учетно-	отчетную	Уметь:
	документацию			- Оформлять документацию на различные
				операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой
				продукцией.
				- Разработка нормативно-технологической
				документации.
				- Учет рабочего времени.
				- Составление расчетной ведомости по зарплате с
				учетом отработанного времени.
				- Учет отклонений от нормальных условий труда.
				- Составление расчетного листка.
				- Начисление премий на основании положения о
				премировании.
				- Расчет отпускных.
				- Расчет НДФЛ и прочих удержаний.
				Знать:
				- Формы документов, порядок их заполнения.
				- Порядок оформления табеля учета рабочего
				времени.
				- Методика расчета заработной платы.
				- Структура издержек производства и пути
				снижения затрат.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. №64 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. №31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, программами практик, программой ГИА.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен в приложении 1.

4.2 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
 - последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
 - сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
 - объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный – ЕН;

профессиональный – П;

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПСПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций;

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 1.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Наименование рабочей Когда и кем одобрена Когда и кем утверждена
--

ОГСЭ.01 Основы философии	Основы философии, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.02 История	История, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Иностранный язык, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно — воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.04 Физическая культура	Физическая культура, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Русский язык и культура речи, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.01 Математика	Математика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
EH.02 Экологические основы природопользования	Экологические основы природопользования, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.03 Химия	Химия, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ЕН.04 Информатика	Информатика, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена	Микробиология, санитария и гигиена, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ОПД.02 Физиология питания	Физиология питания, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией общих, гуманитарных, социальных,	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.

		T
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
0.111.02.0	дисциплин	
ОПД.03 Организация хранения и	Организация хранения и контроль	Заместитель директора по учебно –
контроль запасов и сырья	запасов и сырья, от 18.11.2016 г.	воспитательной работе Яковлев
	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	общих, гуманитарных, социальных,	
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.04 Информационные	Информационные технологии в	Заместитель директора по учебно –
технологии в профессиональной	профессиональной деятельности, от	воспитательной работе Яковлев
деятельности	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией общих, гуманитарных,	
	социальных, экономических и	
	естественно - научных и общих	
	профессиональных дисциплин	
ОПД.05 Метрология и	Метрология и стандартизация, от	Заместитель директора по учебно -
стандартизация	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	воспитательной работе Яковлев
	комиссией общих, гуманитарных,	В.Н., 12.01.2017 г.
	социальных, экономических и	
	естественно - научных и общих	
	профессиональных дисциплин	
ОПД.06 Правовые основы	Правовые основы профессиональной	Заместитель директора по учебно –
профессиональной деятельности	деятельности, от 18.11.2016 г.	воспитательной работе Яковлев
	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	общих, гуманитарных, социальных,	
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.07 Основы экономики,	Основы экономики, менеджмента и	Заместитель директора по учебно –
менеджмента и маркетинга	маркетинга, от 18.11.2016 г.	воспитательной работе Яковлев
	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	общих, гуманитарных, социальных,	
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.08 Охрана труда	Охрана труда, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно –
1 13	Предметной (цикловой) комиссией	воспитательной работе Яковлев
	общих, гуманитарных, социальных,	В.Н., 12.01.2017 г.
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.09 Безопасность	Безопасность жизнедеятельности, от	Заместитель директора по учебно –
жизнедеятельности	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	воспитательной работе Яковлев
жизпедентельности	комиссией общих, гуманитарных,	В.Н., 12.01.2017 г.
	социальных, экономических и	B.11., 12.01.2017 1.
	естественно - научных и общих	
	профессиональных дисциплин	
ОПД.10 Экономика организации	Экономика организации, от	Заместитель директора по учебно –
отд. то экономика организации	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	воспитательной работе Яковлев
	комиссией общих, гуманитарных,	В.Н., 12.01.2017 г.
		D.11., 12.01.201/1.
	социальных, экономических и естественно - научных и общих	
	профессиональных дисциплин	
ОПД.11 Документационное	Документационное обеспечение	Заместители пирактора на упобил
обеспечение управления	1 1 1 5	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев
оосспочение управления		_
	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	общих, гуманитарных, социальных,	
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
ОПП 12 И У	дисциплин	2
ОПД.12 Иностранный язык в	Иностранный язык в	Заместитель директора по учебно –
профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, от	воспитательной работе Яковлев
	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.

	· ~	
	комиссией общих, гуманитарных,	
	социальных, экономических и	
	естественно - научных и общих	
ОПД.13 Технология	профессиональных дисциплин Технология приготовления простой	Заместитель директора по учебно –
приготовления простой		воспитательной работе Яковлев
	кулинарной продукции, от	
кулинарной продукции	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и	
	социальных, экономических и естественно - научных и общих	
	профессиональных дисциплин	
ОПД.14 Организация		Zavrachumani, munaumana na umakua
производства и обслуживания	Организация производства и обслуживания, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев
производства и оослуживания	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	общих, гуманитарных, социальных,	D.11., 12.01.201/1.
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.15 Бухгалтерский учет	Бухгалтерский учет, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно –
опдлэ булгалгерский учет	Предметной (цикловой) комиссией	воспитательной работе Яковлев
	общих, гуманитарных, социальных,	В.Н., 12.01.2017 г.
	экономических и естественно -	D.11., 12.01.201/1.
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ОПД.16 Контроль качества	Контроль качества продукции и	Заместитель директора по учебно –
продукции и услуг	услуг, от 18.11.2016 г. Предметной	воспитательной работе Яковлев
продукции и услуг	(цикловой) комиссией общих,	В.Н., 12.01.2017 г.
	гуманитарных, социальных,	B.11., 12.01.2017 1.
	экономических и естественно -	
	научных и общих профессиональных	
	дисциплин	
ПМ.01 Организация процесса	Организация процесса приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления и приготовление	и приготовление полуфабрикатов для	воспитательной работе Яковлев
полуфабрикатов для сложной	сложной кулинарной продукции, от	В.Н., 12.01.2017 г.
кулинарной продукции	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	2, 12.01.20171.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
МДК 01.01 Технология	Технология приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления полуфабрикатов	полуфабрикатов для сложной	воспитательной работе Яковлев
для сложной кулинарной	кулинарной продукции, от 18.11.2016	В.Н., 12.01.2017 г.
продукции	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
МДК 01.02 Оборудование	Оборудование предприятий	Заместитель директора по учебно –
предприятий общественного	общественного питания, от	воспитательной работе Яковлев
питания	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
УП. 01 Учебная практика	Учебная практика, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно –
	Предметной (цикловой) комиссией	воспитательной работе Яковлев
	профессиональных, специальных	В.Н., 12.01.2017 г.
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
ПМ.02 Организация процесса	Организация процесса приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления и приготовление	и приготовление сложной холодной	воспитательной работе Яковлев
сложной холодной кулинарной	кулинарной продукции, от 18.11.2016	В.Н., 12.01.2017 г.
продукции	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
NAMES OF STATES	модулей	-
МДК 02.01 Технология	Технология приготовления сложной	Заместитель директора по учебно –
приготовления сложной холодной	холодной кулинарной продукции, от	воспитательной работе Яковлев

кулинарной продукции	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
култарной продукции	комиссией профессиональных,	B.11., 12.01.2017 1.
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
УП. 02 Учебная практика	Учебная практика, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно –
	Предметной (цикловой) комиссией	воспитательной работе Яковлев
	профессиональных, специальных	В.Н., 12.01.2017 г.
	дисциплин и профессиональных модулей	
ПМ.03 Организация процесса	Организация процесса приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления и приготовление	и приготовление сложной горячей	воспитательной работе Яковлев
сложной горячей кулинарной продукции	кулинарной продукции, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
продукции	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
МДК 03.01 Технология	Технология приготовления сложной	Заместитель директора по учебно –
приготовления сложной горячей кулинарной продукции	горячей кулинарной продукции, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
NAME OF STREET	профессиональных модулей	
МДК 03.02 Разработка и оформление технико-	Разработка и оформление технико- технологических карт, от 18.11.2016	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев
технологических карт	г. Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
телнологических карт	профессиональных, специальных	B.11., 12.01.2017 1.
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
УП. 03 Учебная практика	Учебная практика, от 18.11.2016 г.	Заместитель директора по учебно –
	Предметной (цикловой) комиссией	воспитательной работе Яковлев
	профессиональных, специальных	В.Н., 12.01.2017 г.
	дисциплин и профессиональных модулей	
ПМ.04 Организация процесса	Организация процесса приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления и приготовление	и приготовление сложных	воспитательной работе Яковлев
сложных хлебобулочных, мучных	хлебобулочных, мучных	В.Н., 12.01.2017 г.
кондитерских изделий	кондитерских изделий, от 18.11.2016	
	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных модулей	
МДК 04.01 Технология	Технология приготовления сложных	Заместитель директора по учебно –
приготовления сложных	хлебобулочных, мучных	воспитательной работе Яковлев
хлебобулочных, мучных	кондитерских изделий, от 18.11.2016	В.Н., 12.01.2017 г.
кондитерских изделий	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных модулей	
МДК 04.02 Эстетика и дизайн в	Эстетика и дизайн в оформлении	Заместитель директора по учебно –
оформлении сложных	сложных хлебобулочных, мучных	воспитательной работе Яковлев
хлебобулочных, мучных	кондитерских изделий, от 18.11.2016	В.Н., 12.01.2017 г.
кондитерских изделий	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных модулей	
ПП. 04. Производственная	Производственная практика (по	Заместитель директора по учебно –
практика (по профилю	профилю специальности), от	воспитательной работе Яковлев
специальности)	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и профессиональных модулей	
ПМ.05 Организация процесса	Организация процесса приготовления	Заместитель директора по учебно –
приготовления и приготовление	и приготовление сложных холодных	воспитательной работе Яковлев
сложных холодных и горячих	и горячих десертов, от 18.11.2016 г.	В.Н., 12.01.2017 г.
сложных холодных и горячих	Предметной (цикловой) комиссией	,

	T	T
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
16774.07.04.77	модулей	
МДК 05.01 Технология	Технология приготовления сложных	Заместитель директора по учебно –
приготовления сложных	холодных и горячих десертов, от	воспитательной работе Яковлев
холодных и горячих десертов	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
МДК 05.02 Эстетика и дизайн в	Эстетика и дизайн в оформлении	Заместитель директора по учебно –
оформлении сложных холодных и	сложных холодных и горячих	воспитательной работе Яковлев
горячих десертов	десертов, от 18.11.2016 г.	В.Н., 12.01.2017 г.
	Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
ПП. 05. Производственная	Производственная практика (по	Заместитель директора по учебно –
практика (по профилю	профилю специальности), от	воспитательной работе Яковлев
специальности)	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
ПМ.06 Организация работ	Организация работ структурного	Заместитель директора по учебно –
структурного подразделения	подразделения, от 18.11.2016 г.	воспитательной работе Яковлев
	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	профессиональных, специальных	,
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
МДК 06.01 Управление	Управление структурным	Заместитель директора по учебно –
структурным подразделением	подразделением организации, от	воспитательной работе Яковлев
организации	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
oprumoud.m	комиссией профессиональных,	2.2.1, 12.01.2017 1.
	специальных дисциплин и	
	профессиональных модулей	
МДК 06.02 Расчет заработной	Расчет заработной платы и	Заместитель директора по учебно –
платы и экономических	экономических показателей	воспитательной работе Яковлев
показателей подразделения	подразделения, от 18.11.2016 г.	В.Н., 12.01.2017 г.
показателен подразделения	Предметной (цикловой) комиссией	D.11., 12.01.2017 1.
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
МДК 06.03 Моделирование	Моделирование профессиональной	Заместитель директора по учебно –
профессиональной деятельности	деятельности, от 18.11.2016 г.	воспитательной работе Яковлев
профессиональной деятельности	Предметной (цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	профессиональных, специальных	D.11., 12.01.2017 1.
	дисциплин и профессиональных	
	модулей	
ПП. 06. Производственная	Производственная практика (по	Заместитель директора по учебно –
практика (по профилю	профилю специальности), от	воспитательной работе Яковлев
практика (по профилю специальности)	18.11.2016 г. Предметной (цикловой)	В.Н., 12.01.2017 г.
специальности)		D.11., 12.01.201/T.
	комиссией профессиональных,	
	специальных дисциплин и	
ПМ 07 Выночиоми вобот но	профессиональных модулей	Замаститани нипактора на гизбиз
ПМ.07 Выполнение работ по	Выполнение работ по одной или	Заместитель директора по учебно –
одной или нескольким	нескольким профессиям рабочих,	воспитательной работе Яковлев
профессиям рабочих, должностям	должностям служащих, от 18.11.2016	В.Н., 12.01.2017 г.
служащих	г. Предметной (цикловой) комиссией	
	профессиональных, специальных	
	дисциплин и профессиональных	
MHC07.01 P	модулей	1 2
МДК 07.01 Выполнение работ по	Выполнение работ по профессии	Заместитель директора по учебно –
профессии «Повар»	«Повар», от 18.11.2016 г. Предметной	воспитательной работе Яковлев
	(цикловой) комиссией	В.Н., 12.01.2017 г.
	профессиональных, специальных	
1	дисциплин и профессиональных	

	модулей	
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Выполнение работ по профессии «Кондитер», от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
ПП. 07. Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (по профилю специальности), от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.
Государственная итоговая аттестация	Государственная итоговая аттестация, от 18.11.2016 г. Предметной (цикловой) комиссией профессиональных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н., 12.01.2017 г.

4.4 Программы практик

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Предусмотрены следующие учебные практики:

УП. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

УП.ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

УП.ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Производственная практика проходит рассредоточено и состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности):

ПП.ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПП.ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПП.ПМ.06 Организация работ структурного подразделения;

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

ПДП. Производственная (преддипломная) практика

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете Пермского институт (филиала) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде, так и на бумажных носителях в приложении 2.

4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

При освоении модуля « Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдаются свидетельства – кондитер, повар

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ.

ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПСПО ППССЗ.

Реализация ОПСПО ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Состав электронной библиотеки образовательной организации:

- электронный каталог библиотеки,
- электронные ресурсы библиотеки,
- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное информационное обслуживание обучающихся и преподавателей как через локальную сеть филиала, так и через сеть INTERNET. Она призвана выполнять следующие основные функции:

- **учебную**, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
- научную, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;
- справочно-информационную, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;
- фондообразующую, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Обучающиеся являются зарегистрированными пользователями ЭБС http://Znanium.com.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ

Реализация ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ППССЗ в основном обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

За период с 2013-2016 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 21 человек, имеющие базовое образование. Из них: 14 человек штатные преподаватели, 7 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Доля штатных преподавателей составляет 66,7%.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППССЗ специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогиче ский стаж	Повышение квалификации , стажировка (дата, место прохождения)	соответству ющей
1	ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Семенов Денис Викторович	Пермский государственный институт искусств и культуры, 1999 г.	Менеджер социально – культурной деятельности	ı	7	да	да
2	ОГСЭ.03 ОПД.12	Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности	Иванова Светлана Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2009 г.	Учитель русского языка и литературы, Переподготовка по направлению «Иностранный язык»	к.ф.н.	4	да	да
3	ЕН.02 ОПД.01 ОПД.02 ОПД.16	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена Физиология питания Контроль качества продукции и услуг	Воронина Эмма Васильевна	Тюменский медицинский институт, 1984 г. Российский государственный торгово-экономический университет, 2010 г.	фармация (провизор) Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) товаровед	к.х.н., доцент	20	да	да
4	EH.01	Математика	Галкина Людмила Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2001 г.	Учитель математики и информатики		14	да	да
5	ОПД.08 ОПД.09	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	Давыдов Валерий Владимирович	Пермский государственный медицинский институт, 1987 г.	Врач - стоматолог	п.к.к.	17	да	да
6	ОПД.13 ПМ.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции Организация процесса приготовления и приготовление	Выллерова Полина Александровна	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015 г.	-	-	-	-	-

	МДК 01.01	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технология приготовления							
		полуфабрикатов для сложной кулинарной							
		продукции							
	УП. 01	Учебная практика							
7	МДК 03.02	Разработка и		Российский государственный	Инженер		5	да	да
		оформление технико-	Ирина	торгово-экономический					
		технологических карт	Сергеевна	университет, 2013 г.					
	ПМ.04	Организация процесса							
		приготовления и							
		приготовление сложных							
		хлебобулочных, мучных							
	MITICOLOI	кондитерских изделий							
	МДК 04.01	Технология							
		приготовления сложных							
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
	МДК 04.02	Эстетика и дизайн в							
	МДК 04.02	оформлении сложных							
		хлебобулочных, мучных							
		кондитерских изделий							
	ПП. 04.	Производственная							
		практика (по профилю							
		специальности)							
	ПМ.07	Выполнение работ по							
		одной или нескольким							
		профессиям рабочих,							
		должностям служащих							
	МДК 07.01	Выполнение работ по							
		профессии «Повар»							
	МДК 07.02	Выполнение работ по							
		профессии «Кондитер»							
	ПП. 07.	Производственная							
		практика (по профилю							
	0FGD 02	специальности)		H			17		
8	ОГСЭ.02	История	Назипов Ильгиз	Пермский государственный	Историк. Преподаватель	к.и.н.	17	да	да
	011106		Ильдарович,	педагогический университет			1		
9	ОПД.06	Правовые основы	Ганиев	Пермский государственный	юриспруденция	-	1	да	да
		профессиональной	Ильдар	педагогический университет					

		деятельности	Музавирович						
10	ОГСЭ.05	Русский язык и	Литвинова Марин		Учитель русского языка и	-	4	-	-
		культура речи	Викторовна	педагогический университет, 2009 г.	литературы				
11	ПМ.02	Организация процесса	Кизянова	Московский институт	Инженер-технолог		19	да	да
11	11101.02	приготовления и	Ольга	народного хозяйства им. Г.В.	инженер-технолог		19	да	да
		приготовление сложной	Ивановна						
		холодной кулинарной	тъаповпа	Плеханова, 1981 г.					
		продукции							
	МДК 02.01	Технология							
	МДК 02.01	приготовления сложной							
		холодной кулинарной							
		продукции							
	УП. 02	Учебная практика							
	ПМ.03	Организация процесса							
	11111.03	приготовления и							
		приготовление сложной							
		горячей кулинарной							
		продукции							
	МДК 03.01	Технология							
	111,711 00.01	приготовления сложной							
		горячей кулинарной							
		продукции							
	УП. 03	Учебная практика							
	ПМ.05	Организация процесса							
		приготовления и							
		приготовление сложных							
		холодных и горячих							
		десертов							
	МДК 05.01	Технология							
		приготовления сложных							
		холодных и горячих							
		десертов							
	МДК 05.02	Эстетика и дизайн в							
		оформлении сложных							
		холодных и горячих							
		десертов							
	ПП. 05.	Производственная							
		практика (по профилю							
		специальности)							
	МДК 06.03	Моделирование							
		профессиональной							
		деятельности							

	ПДП	Преддипломная практика							
12	ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Киселева Галина Николаевна	Московский государственный университет коммерции, Российский государственный торгово-экономический университет., 2002 г. Российский государственный	Коммерсант. Магистр торгового дела		37	да	да
				торгово - экономический университет, 2013 г.					
11	ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Долгополов Евгений Михайлович, доцент	Профессиональная переподготовка по программе «Организация малого и среднего бизнеса», сфера управления организацией малого и среднего бизнеса	кандидат военных наук, доцент	ПИ(ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова, доцент кафедры менеджмента и права	17	да	да
				Военная академия им. Ф.Э.Дзержинского, командно-штабная оперативно-тактическая ракетных войск					
12	МДК 06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения	Коретко Елена Эдуардовна	Пермская государственная сельскохозяйственная академия, 1999 г	Экономист	П.К.К.	28	да	да
13	ОПД.15	Бухгалтерский учет	Майшева Надежда Геннадьевна	Пермский государственный университет им. А.М.Горького,1985 г.	Планирование промышленности, экономист	B.K.K	13	да	да
14	ОПД.14	Организация производства и обслуживания	Пестова Инга Геннадьевна	Уральский государственный экономический университет, технология продукции общественного питания	Инженер-технолог	-	18	да	да
15	МДК 01.02	Оборудование предприятий общественного питания	Плакхина Лариса Викторовна	Свердловский институт народного хозяйства, 1987 г.	Инженер-технолог	п.к.к.	10	да	да
16	ОГСЭ.01 ОПД.07 ПМ.06	Основы философии Основы экономики, менеджмента и маркетинга Организация работ	Семенов Денис Викторович	Пермский государственный институт искусств и культуры, 1999 г.	Менеджер социально – культурной деятельности	-	6	да	да

	МДК 06.01 ПП. 06.	структурного подразделения Управление структурным подразделением организации Производственная практика (по профилю специальности)							
17	EH.03	Химия	Степанян Юлия Геворковна,	Пермский государственный университет	Химия	K.X.H.	8	да	да
18	ОПД.07 ОПД.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Экономика организации	Терентьев Александр Игоревич	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015 г.	Экономист - менеджер	-	2	да	да
19	ОГСЭ.04	Физическая культура	Домолазов Юрий Павлович	Пермский государственный педагогический университет, физическое воспитание	Учитель физической культуры	-	29	да	да
20	ОПД.05	Метрология и стандартизация	Черемных Марина Михайловна	Российский государственный торгово-экономический университет, 2009 г.	Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) Товаровед-эксперт	П.К.К.	7	да	да
21	ЕН.04 ОПД.04	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности	Чернавина Татьяна Васильевна	Пермский политехнический институт, 1980 г.	Инженер- электрик	п.к.к.	15	да	да

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ

Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» обладает материальнотехнической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база специальности соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обучающимся предоставлены 15 учебных кабинетов, 4 лабораторий, 1 спортивный зал, 1 библиотека, стрелковый тир. Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ в соответствии с ФГОС					
КАБИНЕТЫ						
Социально-экономических дисциплин	Социально-экономических дисциплин					
Иностранного языка	Иностранного языка					
Информационных технологий в профессиональной	Информационных технологий в профессиональной					
деятельности	деятельности					
Экологических основ природопользования	Экологических основ природопользования					
Технического оборудования кулинарного и	Технического оборудования кулинарного и					
кондитерского производства	кондитерского производства					
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда					
ЛАБОР	АТОРИИ					
Химии	Химии					
Метрологии и стандартизации	Метрологии и стандартизации					
Микробиологии, санитарии и гигиены	Микробиологии, санитарии и гигиены					
Учебный кулинарный цех	Учебный кулинарный цех					
Учебный кондитерский цех	Учебный кондитерский цех					
СПОРТИВНЬ	ЫЙ КОМПЛЕКС					
Спортивный зал	Спортивный зал					
Открытый стадион широкого профиля с элементами	Открытый стадион широкого профиля с элементами					
полосы препятствий	полосы препятствий					
Стрелковый тир (в любой модификации, включая	Стрелковый тир (в любой модификации, включая					
электронный) или место для стрельбы	электронный) или место для стрельбы					
ЗАЛЫ						
Библиотека	Библиотека					
Читальный зал с выходом в сеть Интернет	Читальный зал с выходом в сеть Интернет					
Актовый зал	Актовый зал					

6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В филиале создана социокультурная среда филиала и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в филиале является важнейшей составляющей подготовки высококачественного специалиста и проводится с целью формирования у студентов уверенной

гражданской позиции, стремления к сохранению и приумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в филиале системы воспитания лежат ответственность администрации филиала, традиции, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные устоявшиеся формы, методы и средства воспитательной работы Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого актива;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей студентов;
 - организация социально-психологической адаптации студентов;
 - организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
 - организация гражданско-патриотического воспитания;
 - развитие профессионально-нравственной культуры.

В филиале созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления).

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Максимально используются возможности учебно-воспитательного процесса. В рабочих программах уделяется внимание нравственному, психолого-педагогическому аспекту профессиональной подготовки специалистов, предусмотрены и систематически проводятся классные часы, в том числе тематические. Постоянно ведется самооценка состояния воспитательной работы (опросы, анкетирование, отчеты о проделанной работе классных руководителей по воспитательной работе, посещение открытых классных часов, внеурочных мероприятий и т.д.).

Студенты проявляют высокую активность и принимают участие в различных мероприятиях (во внеурочной работе задействованы 70% от всех обучающихся), у них сформированы основные социально-нравственные, обще-интеллектуальные и общекультурные понятия и нормы. Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет свои давние традиции воспитательной работы, но ее формы постоянно меняются с учетом тенденций развития общества и учебного заведения, уделяется внимание гражданскому, патриотическому, духовно-нравственному воспитанию.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ СПО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ППССЗ СПО

Фонды оценочных промежуточной аттестации по дисциплинам средств ДЛЯ междисциплинарным курсам составе профессиональных модулей разрабатываются В преподавателями и утверждаются на методическом совете филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются после предварительного положительного заключения методическим советом филиала работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающих.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.

Государственная итоговая выпускников ОПСПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» регламентируется Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968 и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» и Методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

Освоение ОПСПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и проводится в соответствии с программой ГИА. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается педагогическим советом техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Подготовка к итоговой государственной аттестации и работа Государственной аттестационной комиссии определяются для выпускной квалификационной работы:

-графиками выполнения и защиты дипломного проекта.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ОПСПО ППССЗ и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации прилагается (приложение 4).

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

- 1. Инструкция о ведении и заполнении учебных журналов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 2. Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 3. Методические рекомендации по организации и проведению открытых уроков в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 4. Методические рекомендации по оформлению календарно-тематического плана учебной дисциплины (междисциплинарного курса) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 5. Методические рекомендации по составлению расписания учебных занятий в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 6. Положение о методическом совете в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 7. Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 8. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 9. Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 10. Положение о посещении обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом в федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 11. Положение о проведении самообследования в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 12. Положение о проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет

- имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 13. Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 14. Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 15. Положение о совете по профилактике правонарушений обучающихся в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 16. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 17. Положение о цикловой методической комиссии структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от $26.04.2016 \, \Gamma$.)
- 18. Положение об обучении по индивидуальному плану студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 19. Положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 20. Положение об организации питания студентов структурных подразделений среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).
- 21. Положение об учебной части структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).
- 22. Положение по организации выполнения и защиты индивидуального проекта структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).
- 23. Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

- 24. Положение по организации тестирования знаний студентов структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).
- 25. Порядок о доступе педагогических работников структурных подразделений среднего профессионального образования к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам обеспечения образовательной деятельности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)
- 26. Регламент проведения дисциплины «Физическая культура» для очно-заочной и заочной форм обучения обучающимися структурных подразделений профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

Разработчики:

Председатель ЦМК профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей

Заведующий торговотехнологическим отделением

ООО «Пермьторгнефть» Менеджер кафе «Другая планета» г. Пермь

Ушкискей Г.Н. Киселева

Ликосец Г.Н. Киселева

Ю. Л. Климовских

9. Приложения

Документы, представляемые в Учебно-методическое управление на экспертизу:

1. Папка № 1:

- а) Перечень представляемых документов;
- б) Выписка из протокола заседания методического совета Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, на котором была рассмотрена ОПСПО ППССЗ;
- в) Основная образовательная программа, подготовленная на основе макета ОПСПО ППССЗ;
- г) Календарный учебный график;
- д) Учебный план в требуемом формате с листом проверки;
- е) Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Папка № 2:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в базовую часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин ОПСПО ППССЗ (включая фонды оценочных средств), входящих в базовую часть учебного плана

3. Папка № 3:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана, кроме дисциплин по выбору студентов (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

4. Папка № 4:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

5. Папка № 5:

- а) Программы практик (если программа практики не включена в состав программы по МДК);
- б) Программа государственной итоговой аттестации.

Рецензии на ОПСПО ППССЗ от работодателя представляется в учебно-методическое управление за 5 дней до заседания методического совета Университета.