**Министерство образования и науки Российской Федерации**

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**

**профессионального образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Пермский филиал**

**Утверждено**

на заседании Совета филиала,

протокол № 6 от «25» декабря 2014г.

**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**

**2014 г.**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНА:**На общем заседании предметных (цикловых) методических комиссий ЦМК общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин и ЦМК профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулейтехникума ПИ (ф) РЭУ им.Г.В. Плеханова |  | Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** |
| **Протокол № \_\_\_\_** **от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 года** |  |  |
| **Председатели предметных (цикловых) комиссий**Т.В. Чернавина Подпись Инициалы ФамилияГ.Н. Киселёва Подпись Инициалы Фамилия |  | **Заведующий учебной частью техникума** Е.В. Манылова Подпись Инициалы Фамилия |
|  |  |  |

**Рецензент: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ф.И.О., должность, наименование организации

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

личная подпись

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения
	1. Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности
	«Технология продукции общественного питания»
	2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности.
	3. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППССЗ.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
	1. Область профессиональной деятельности выпускника.
	2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
	3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
	4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО ППССЗ.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ
	1. Календарный учебный график.
	2. Учебный план.
	3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей).
	4. Программы практик.
	5. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников.
	6. Условия реализации профессионального модуля ПМ.ОИ «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ
	1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ.
	2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ.
	3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ.
6. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ
	1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
	2. Государственная итоговая аттестация выпускников.
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.
9. Приложения
10. **Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности «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.

ОП СПО 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, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а так же иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1. **Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания»**

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППССЗ составляют:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-Ф3 от 29 декабря 2012 г.;
* 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 2013 г № 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.;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего Профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания»;
* Устав ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет).
1. **Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания»**
2. **Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ**

 ОПСПО ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания» имеет своей целью развитие у студентов формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ОПСПО ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания» является понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

В области обучения целью ОПСПО ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания» является базовая подготовка техника - технолога к следующим видам деятельности:

- 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.

1. **Срок освоения ОПСПО ППССЗ**

Срок освоения ОПСПО ППСЗ на базе среднего (полного) общего образования:

по очной форме обучения – 2 года 10 месяцев.

по заочной форме обучения – 3 года 10 месяцев.

1. **Трудоемкость ОПСПО ППССЗ**

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

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

1. **Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ППСЗ**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

* аттестат о среднем общем образовании;
* диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего общего образования.
1. **Характеристика профессиональной деятельности**
	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.

* 1. **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности «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.
	1. **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.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
	1. **Задачи профессиональной деятельности выпускника**

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

* организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* организовывать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
* организовывать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
* организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* организовывать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
* выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

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

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ППСЗ приведена в Приложении 3.

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

|  |
| --- |
| **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах.- Проявление навыков мастерства на учебной практике по ПМ.01.**Знать:**- О востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда.- Психологию труда работников предприятия общественного питания. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:**- Организация цеха по производству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Организация доставки полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы в розничную торговую сеть или в предприятия индустрии питания. - Применение расчета экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности.- Правильное планирование размера торговой наценки. - Анализ всех видов отчетности.- Использование нормативно-технологической документации, соответствующей приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - Анализ современных условий рынка труда и рынка полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Решение профессиональных задач посредством выполнения работ по профессии.**Знать:**- Типовые методы организации технологического процесса производства.- Способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- Расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности.- Возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- Ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность техника-технолога.- Использование знаний взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания.- Технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, взаимозаменяемость основных продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Требования к качеству готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и возможности исправления дефектов |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Поиск ингредиентов для разработки технологической документации на новые виды продукции.**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска.- Формулы расчета пищевой ценности полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.- Посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.**Знать:**- Поисковую систему Интернета- Возможности просмотра видео материалов с помощью плееров |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем.- Оказание взаимопомощи членам бригады.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений.- Нормы поведения в лаборатории.- Правила хранения и заморозки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Соблюдение правил безопасных условий труда.- Соблюдение условий выполнения технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Распределение обязанностей между членами бригады.**Знать:**- Нормативно-правовые акты. регламентирующие деятельность техника-технолога.- Технику безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Технологию приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Требования к качеству выпускаемой продукции.- Санитарные нормы и правила. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- Подбор и использование необходимой литературы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Проявление любознательности и интереса в сфере приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания.- Участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня.**Знать:**- Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета.- Новейшие технологии в области индустрии питания. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления и заморозки полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Поиск и использование необходимых источников информации в области индустрии питания.- Подбор новых видов технологического оборудования и инвентаря для оптимальной организации приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**Знать:**- Возможности современных видов оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- Изучение потребительского спроса на заданный ассортимент. |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:** - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса.- Применение различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией- Выбор соответствующего оборудования для безопасного хранения мяса в соответствии с 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 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:** - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы.- Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической 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. |
| ПК 1.3.  | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | **Уметь:** - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы.- Применение различных способов 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. |
| **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах.- Проявление навыков мастерства на учебной практике по ПМ.02.**Знать:**- О востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда.- Психологию труда работников предприятия общественного питания. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:**- Организация цеха по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Применение расчета экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности.- Правильное планирование размера торговой наценки. - Анализ всех видов отчетности.- Использование нормативно-технологической документации, соответствующей приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Анализ современных условий рынка труда и рынка сложной холодной кулинарной продукции.- Решение профессиональных задач посредством выполнения работ по профессии.**Знать:**- Типовые методы организации технологического процесса производства.- Способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- Расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности.- Возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- Ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность техника-технолога.- Использование знаний взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания.- Технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции и взаимозаменяемость основных продуктов, используемых для ее приготовления.- Требования к качеству готовой холодной кулинарной продукции и возможности исправления дефектов. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Поиск ингредиентов для разработки технологической документации на новые виды продукции.**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска.- Формулы расчета пищевой ценности сложной холодной кулинарной продукции. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента сложной холодной кулинарной продукции.- Просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.- Посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.**Знать:**- Поисковую систему Интернета- Возможности просмотра видео материалов с помощью плееров |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем.- Оказание взаимопомощи членам бригады.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений.- Нормы поведения в лаборатории.- Правила оформления и подачи сложной холодной кулинарной продукции. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Соблюдение правил безопасных условий труда.- Соблюдение условий выполнения технологического процесса по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Распределение обязанностей между членами бригады.**Знать:**- Нормативно-правовые акты. регламентирующие деятельность техника-технолога.- Технику безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Требования к качеству выпускаемой продукции.- Санитарные нормы и правила. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- Подбор и использование необходимой литературы по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.- Проявление любознательности и интереса в сфере приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания.- Участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня.**Знать:**- Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета.- Новейшие технологии в области индустрии питания. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления, оформления и подачи сложной холодной кулинарной продукции.- Поиск и использование необходимых источников информации в области индустрии питания.- Подбор новых видов технологического оборудования, инвентаря и посуды для оптимальной организации приготовления холодной кулинарной продукции.**Знать:**- Возможности современных видов оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.- Изучение потребительского спроса на заданный ассортимент. |
| ПК 2.1.  | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | **Уметь:**- Проведение оценки и контроля качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок органолептическим способом.- Выбор соответствующего температурного и временного режимов при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок в 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.- 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 продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных 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 приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **Уметь:**- Проведение оценки и контроля качества готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и 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 из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (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 технологического оборудования и инвентаря. |
| ПК 2.3.  | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | **Уметь:**- Проведение оценки и контроля качества 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 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. |
| **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах.- Проявление навыков мастерства на учебной практике по ПМ.03.**Знать:**- О востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда.- Психологию труда работников предприятия общественного питания. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:**- Организация цеха по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Применение расчета экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности.- Правильное планирование размера торговой наценки. - Анализ всех видов отчетности.- Использование нормативно-технологической документации, соответствующей приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Анализ современных условий рынка труда и рынка сложной горячей кулинарной продукции.- Решение профессиональных задач посредством выполнения работ по профессии.**Знать:**- Типовые методы организации технологического процесса производства.- Способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- Расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности.- Возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- Ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность техника-технолога.- Использование знаний взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания.- Технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции и взаимозаменяемость основных продуктов, используемых для ее приготовления.- Требования к качеству готовой горячей кулинарной продукции и возможности исправления дефектов. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Поиск ингредиентов для разработки технологической документации на новые виды продукции.**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска.- Формулы расчета пищевой ценности сложной горячей кулинарной продукции. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.- Просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.- Посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.**Знать:**- Поисковую систему Интернета- Возможности просмотра видео материалов с помощью плееров |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем.- Оказание взаимопомощи членам бригады.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений.- Нормы поведения в лаборатории.- Правила оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Соблюдение правил безопасных условий труда.- Соблюдение условий выполнения технологического процесса по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Распределение обязанностей между членами бригады.**Знать:**- Нормативно-правовые акты. регламентирующие деятельность техника-технолога.- Технику безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.- Технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции.- Требования к качеству выпускаемой продукции.- Санитарные нормы и правила. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- Подбор и использование необходимой литературы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.- Проявление любознательности и интереса в сфере приготовления сложной горячей кулинарной продукции.- Посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания.- Участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня.**Знать:**- Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета.- Новейшие технологии в области индустрии питания. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления, оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции.- Поиск и использование необходимых источников информации в области индустрии питания.- Подбор новых видов технологического оборудования, инвентаря и посуды для оптимальной организации приготовления горячей кулинарной продукции.**Знать:**- Возможности современных видов оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.- Изучение потребительского спроса на заданный ассортимент. |
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов | **Уметь:**- 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 | **Уметь:**- Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом.- Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих соусов, в т.ч. в условиях производства.- Планирование ассортимента сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.- Расчет массы сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами.**Знать:**- Организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с заданием.- Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.- Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов, в т.ч. в условиях производства.- Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 3.3.  | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | **Уметь:**- 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 приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **Уметь:**- Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом.- Подбор технологического оборудования и 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) 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. |
| **ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах мастерства; - проявление навыков мастерства на производственной практике ПМ.04.**Знать:** - психологию труда работников предприятия общественного питания;- о востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:****-** использование нормативно-технологической документации, соответствующей приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- организация минипекарни по производству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- организация доставки некоторых видов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в розничную торговую сеть или в предприятия индустрии питания. - организация доставки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по заказам потребителей на дом или по месту работы;- применять расчет экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности. Правильно спланировать размер торговой наценки. Анализ всех видов отчетности.**Знать:****-** Типовые методы организации технологического процесса производства;- способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности;- возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность технолога;- использовать знания взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;**Знать:****-** Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания;- технологию приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также взаимозаменяемость основных продуктов, используемых для приготовления;- требования к качеству готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также продуктов и полуфабрикатов, используемых для их приготовления. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- поиск необходимых данных для расчета пищевой и энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- поиск ингредиентов для разработки технологической документации на низкокалорийную и новые виды продукции.**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска;- формулы расчета пищевой энергетической ценности;- формулы расчета калорийности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента десертов;- просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- составление нормативной документации с использованием видеоматериалов;- посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика.**Знать:**- Поисковую систему Интернета;- возможности просмотра видео материалов с помощью плееров. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем;- оказание взаимопомощи членам бригады в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**Знать:**- Нормы поведения в лаборатории;- психологию трудовых взаимоотношений;- правила оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдение правил безопасных условий труда в технологической лаборатории;- соблюдение условий выполнения технологического процесса по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- распределение обязанностей между членами бригады.**Знать:****-** Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность техника-технолога;- технику безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- требования к качеству выпускаемой продукции;- санитарные нормы и правила. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- подбор и использование необходимой литературы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- проявление любознательности и интереса в сфере приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания;- участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня.**Знать:****-** Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета;- новейшие технологии в области индустрии питания. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- использование новейших технологий хранения и заморозки для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - применение полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**Знать:** - Возможности современных видов оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- изучение потребительского спроса на заданный ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.1. | Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | **Уметь:**- Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов для них 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 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 хлебас 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 подготовленных полуфабрикатов 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 приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | **Уметь:**- Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и 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 тортовс учетом типа и класса предприятия.- Виды кондитерского сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортови 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 инвентаря. |
| ПК 4.3. | Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий | **Уметь:**- Организация технологического процесса 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 технологического процесса и работе в бригаде.- Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.- Проведение оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.**Знать:**- Способы разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.- Виды кондитерского сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.- Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. |
| ПК 4.4. | Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении | **Уметь:**- Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 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 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 в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. |
| **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах.- Проявление навыков мастерства на производственной практике по ПМ.05**Знать:**- О востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда- Психологию труда работников общественного питания |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:**- Организация минипекарни по производству горячих десертов; организация десертных баров по производству холодных десертов. - Организация доставки некоторых видов десертной продукции в розничную торговую сеть или в предприятия индустрии питания. - Организация доставки десертной продукции по заказам потребителей на дом или по месту работы.- Применять расчет экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности. Правильно спланировать размер торговой наценки. Анализ всех видов отчетности.- Использование нормативно-технологической документации соответствующей приготовлению сложных холодных и горячих десертов- Анализ современных условий рынка труда и рынка десертной продукции- Решение профессиональных задач посредством выполнения работ по профессии**Знать:**- Типовые методы организации технологического процесса производства.- Способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- Расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности.- Знать возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- Ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность техника-технолога- Использовать знания взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления сложных холодных т горячих десертов**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания- Технологию приготовления холодных и горячих десертов, взаимозаменяемость основных продуктов, используемых для приготовления десертной продукции- Требования к качеству готовой десертной продукции и полуфабрикатов для ее приготовления и возможности исправления дефектов |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам- Поиск необходимых данных для расчета пищевой и энергетической ценности десертов- Поиск ингредиентов для разработки технологической документации на низкокалорийную и новые виды продукции**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска- Формулы расчета пищевой ценности- Формулы расчета калорийности десерта |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента десертов- Просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов- Посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов**Знать:**- Поисковую систему Интернета- Возможности просмотра видео материалов с помощью плееров |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем- Оказание взаимопомощи членам бригады**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений,- Нормы поведения в лаборатории- Правила оформления и подачи десертов |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению холодных и горячих десертов;- Соблюдение правил безопасных условий труда;- Соблюдение условий выполнения технологического процесса;- Распределение обязанностей между членами бригады**Знать:**- Нормативно-правовые акты. регламентирующие деятельность техника-технолога- Технику безопасности- Технологию приготовления десертов- Требования к качеству выпускаемой продукции- Санитарные нормы и правила |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- Подбор и использование необходимой литературы по приготовлению холодных и горячих десертов- Проявление любознательности и интереса в сфере приготовления десертной продукции- Посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания- Участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня**Знать:**- Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета- Новейшие технологии в области индустрии питания |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов- Использование новейших технологий хранения и заморозки для приготовления десертов- Применение полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления десертной продукции**Знать:**- Возможности современных видов оборудования для приготовления десертов- Изучение потребительского спроса на заданный ассортимент |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | **Уметь:** - Проведение контроля качества сырья дляприготовления 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 сложных холодных десертов- 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 проводить приготовление сложных горячих десертов. | **Уметь:** - Проведение контроля качества сырья дляприготовления сложных горячих десертов органолептическим способом- 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. |
| **ПМ.06.** Организация работы структурного подразделения |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на практических занятиях, квалификационных экзаменах. - Проявление профессиональных навыков на производственной практике.**Знать**:- О востребованности специалистов данной отрасли на рынке труда.социально-этические нормы поведения. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | **Уметь:**- Применение нормативно-правовой документации по организации деятельности предприятия.- Определение организационно-правовой формы предприятия в зависимости от вида и объема деятельности.- Определение оптимального типа и разработка организационной структуры управления предприятия.- Расчет показателей эффективности использования ОПФ, материальных и трудовых ресурсов и факторов, влияющих на данные показатели.- Анализ показателей фондоотдачи и фондоёмкости, материалоотдачи и материалоёмкости.- Анализ производительности труда.- Оценка движения рабочей силы и использования рабочего времени.- Проведение факторного анализа.**Знать:**- Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия.- Виды и характеристики организационных структур.- Методику анализа экономических показателей предприятия.- Способы повышения эффективности использования материальных и трудовых ресурсов подразделения за счет внутренних резервов. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | **Уметь:**- Оценка финансовых результатов деятельности организации.- Выявление причин убыточности.- Поиск внутренних резервов повышения рентабельности.- Принятие правильного управленческого решения в нестандартной ситуации.- Снижение затрат на производство в условиях кризиса.**Знать:**- Виды и типы управленческих решений.- Процесс принятия управленческого решения.- Пути снижения затрат и повышения рентабельности. |
| ОК 4. | Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Поиск в СПС нормативно - правовых актов, регулирующих деятельность предприятия.- Поиск в Интернет форм учетно-отчетной документации.- Поиск в СПС инструкций по заполнению форм учетно-отчетной документации.- Поиск в справочно - поисковой системе НПА по организации финансовой деятельности организации.**Знать**:- Системы поиска информации в Интернет.- Интерфейс СПС Консультант Плюс и возможности поиска нормативных документов.- Варианты использования удаленного доступа. |
| ОК 5. | Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | **Уметь:**- Использование информационно-коммуникационных технологий для работы с электронной документацией.- Использование типовых макетов для разработки положений и инструкций для ПОП.- Использовать видеоролики Интернет для исследования конфликтных ситуаций.- Использование типовых шаблонов для создания организационных документов.**Знать:**- Порядок составления учетно-отчетной документации с использованием информационно-коммуникационных технологий.- Возможности поисковых систем Интернет. |
| ОК 6. | Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями | **Уметь:**- Работа в команде на практических занятиях для решения задач моделирования деятельности.- Работа в группах по начислению заработной платы и расчет удержаний.- Обсуждение результатов анализа экономических показателей и совместная формулировка выводов;**Знать:**- Структура производства;- Перечень производственных и вспомогательных помещений;- Перечень выпускаемой продукции общепита;- Методика анализа экономических показателей. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Работа в группах по расчету и анализу экономических показателей.разделение труда между членами бригады.- Определение трудового вклада каждого члена команды в общий результат.**Знать:**- Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.- Методика расчета зарплаты с учетом трудового вклада. |
| ОК 8. | Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, самообразование, осознанное планирование повышение квалификации. | **Уметь:** - Использование методических материалов по самостоятельной работе для решения производственных ситуаций.- Формирование интереса к профессии через принятие решение в конкретных производственных задачах.- Развитие активной творческой личности через коллективное выполнение заданий и самостоятельной работы.- Поиск внутренних резервов для повышения эффективности производства.- Использование справочной информации для поиска курсов повышения квалификации.**Знать:**- Алгоритм решения производственных задач.- Методы принятия решения.- Методы анализа.- Методы и способы самообразования и повышения квалификации.- Систематическое повышение квалификации персонала. |
| ОК 9. | Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | **Уметь:** - Формирование способности ориентироваться в информационном пространстве.- Получение навыков обработки информации.- Выработка навыков проведения исследования.- Организация коллективной работы в группе.- Самостоятельное достижение намеченной цели.- Расчет заработной платы в условиях изменения законодательства.- Применение современных технологий на предприятиях ОП.**Знать:**- Современные технологии на производстве.- Рынок аналогичных предприятий общепита.- Сильные и слабые стороны конкурентов.- Способы снижения затрат.- Пути повышение качества выпускаемой продукции. |
| ПК 6.1.  | Участвовать в планировании основных показателей производства  | **Уметь:** - Оценка показателей платежеспособности, финансовой устойчивости, деловой активности, 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 операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. |
| ПК 6.2.  | Планировать выполнение работ исполнителями. | **Уметь:** - Разработка плана работы структурного 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 | **Уметь:** - 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.- 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 результаты выполнения работ исполнителями | **Уметь:** - Разработка нормативно-технологической 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 утвержденную учетно-отчетную документацию | **Уметь:** - 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. |
| **ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | **Уметь:**- Демонстрация полученных навыков на лабораторных занятиях, квалификационных экзаменах и в профессиональных конкурсах при выполнении работ по профессиям пекарь, кондитер.- Проявление навыков мастерства на производственной практике по ПМ.07.**Знать:**- О востребованности специалистов по профессиям пекарь, кондитер на рынке труда.- Психологию труда работников предприятия общественного питания. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | **Уметь:**- Организация рабочей деятельности персонала по профессиям повар, кондитер.- Организация технологических участков для приготовления блюд кулинарной и изделий мучной кондитерской продукции. - Применение расчета экономических показателей эффективности: прибыли, рентабельности.- Правильное планирование размера торговой наценки. - Анализ всех видов отчетности.- Использование нормативно-технологической документации, соответствующей приготовлению блюд и изделий кулинарной и мучной кондитерской продукции.- Анализ современных условий рынка труда и рынка кулинарной и мучной кондитерской продукции.- Решение профессиональных задач посредством выполнения работ по профессиям повар, кондитер.**Знать:**- Типовые методы организации технологического процесса производства.- Способы выполнения профессиональных задач в зависимости от объема производства.- Расчетные формулы для определения эффективности производственной деятельности.- Возможные варианты реконструкции технологического процесса для обновления ассортимента выпускаемой продукции. |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | **Уметь:**- Ориентироваться в нормативно-правовых ресурсах, регламентирующих деятельность техника-технолога.- Использование знаний взаимозаменяемости продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе выполнения работ по профессиям повар, кондитер.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений, права и обязанности техника-технолога и работников предприятий общественного питания.- Организацию технологических участков для приготовления блюд кулинарной и изделий мучной кондитерской продукции. - Требования к качеству готовой кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | **Уметь:**- Использование сборников рецептур для подготовки к лабораторным работам. - Поиск ингредиентов для разработки технологической документации на новые виды продукции.**Знать:**- Структуру сборника рецептур и возможные варианты поиска.- Формулы расчета пищевой и энергетической ценности готовой кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование электронных сборников рецептур для расширения ассортимента кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.- Просмотр видеоматериалов, мастер-классов профессионалов по приготовлению кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.- Посещение зарубежных сайтов и перевод рецептов с помощью электронного переводчика.- Составление нормативной документации с использованием видеоматериалов.**Знать:**- Поисковую систему Интернета- Возможности просмотра видео материалов с помощью плееров |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | **Уметь:**- Налаживание межличностных отношений с членами бригады, заведующим лабораторией и преподавателем.- Оказание взаимопомощи членам бригады.**Знать:**- Психологию трудовых взаимоотношений.- Нормы поведения в лаборатории.- Правила оформления и подачи сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий при выполнении работ по профессиям повар, кондитер. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | **Уметь:**- Организация бригады по приготовлению сложной кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.- Соблюдение правил безопасных условий труда.- Соблюдение условий выполнения технологического процесса при выполнении работ по профессиям повар, кондитер.- Распределение обязанностей между членами бригады.**Знать:**- Нормативно-правовые акты. регламентирующие деятельность техника-технолога.- Технику безопасности при работе с технологическим оборудованием и инвентарем.- Требования к качеству выпускаемой продукции.- Санитарные нормы и правила. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | **Уметь:**- Подбор и использование необходимой литературы по приготовлению сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.- Проявление любознательности и интереса в сфере приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий при выполнении работ по профессиям повар, кондитер.- Посещение мастер-классов профессионалов в области индустрии питания.- Участие в кулинарных конкурсах профессионального мастерства различного уровня.**Знать:**- Источники подбора необходимой литературы и поисковую систему Интернета.- Новейшие технологии в области индустрии питания. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | **Уметь:**- Использование новейших технологий приготовления сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.- Поиск и использование необходимых источников информации в области индустрии питания.- Подбор новых видов технологического оборудования и инвентаря для оптимальной организации выполнения работ по профессиям повар, кондитер.**Знать:**- Возможности современных видов оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий.- Изучение потребительского спроса на заданный ассортимент. |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:**- Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых блюд.- Оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.- Выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.**Знать:**- Ассортимент полуфабрикатов из мяса для простой кулинарной продукции, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия.**-** Основные формы учетно-отчетной документации и их оформление.- Технологию приготовления простых блюд из мяса в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **Уметь:**- Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для простой кулинарной продукции.- Проведение оценки качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.- Выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями СанПиН.**Знать:**- Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для простой кулинарной продукции, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия.**-** Основные формы учетно-отчетной документации и их оформление.- Технологию приготовления простых блюд из рыбы в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | **Уметь:**- Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для простой кулинарной продукции. - Оценка качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом.- Выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН.**Знать:**- Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для простой кулинарной продукции, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия.**-** Основные формы учетно-отчетной документации и их оформление.- Технологию приготовления простых блюд из домашней птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 2.1.  | Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. | **Уметь:**- Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья для открытых бутербродов, салатов органолептическим способом.- Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых бутербродов, салатов в т.ч. в условиях производства.- Выполнение технологического процесса приготовления открытых бутербродов, салатов и выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простой холодной кулинарной продукции.**Знать:** - Ассортимент простой холодной кулинарной продукции.- Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий простой холодной кулинарной продукции.- Организация технологического участка по приготовлению холодной кулинарной продукции. |
| ПК 2.2.  | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для простых холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. - Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства. - Выполнение технологического процесса простых холодных рыбных и мясных блюд.- Организация рабочего места для приготовления простых холодных рыбных и мясных блюд.**Знать:**- 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 холодных блюд простой кулинарной продукции.- Использование и распознавание сырья для приготовления простых холодных блюд в соответствии с требованиями к технологическим процессам и нормативно-технологической документации. |
| ПК 2.3.  | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья органолептическим способом для приготовления простых холодных соусов. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых холодных соусов в т.ч. в условиях производства. - Выполнение технологического процесса приготовления простых холодных соусов.**Знать:**- Ассортимент холодных соусов для холодной кулинарной продукции.- Ассортимент вкусовых добавок для простых 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 простых холодных соусов. |
| ПК 3.1.  | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | **Уметь:**- Выполнение технологического процесса приготовления основных супов. - Проведение оценки качества супов органолептическим способом. - Выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных и национальных супов.**Знать:**- Организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием.- Технологический процесс приготовления основных 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. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления простых соусов органолептическим способом. - Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых соусов в т.ч. в условиях производства. - Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых соусов.**Знать:**- Организация рабочего места для приготовления простых горячих соусов в соответствии с заданием.- Технологический процесс приготовления простых горячих соусов.- Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов, в т.ч. в условиях производства.- Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 3.3.  | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | **Уметь:****-** Организация рабочего места по приготовлениюпростых блюд из овощей, грибов и сыра.- Проведение оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов из овощей и сыра органолептическим способом.- Выполнение порционирования при подаче овощей и сыра.**Знать:**- 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 в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 3.4.  | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления простой горячей кулинарной продукции.- Выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы.- Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд в т.ч. в условиях производства.**Знать:**- Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с заданием.- Технологический процесс приготовления блюд.- Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд.- Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления изделий из разных видов теста органолептическим способом.- Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления изделий из разных видов теста в т.ч. в условиях производства.- Выполнение технологического процесса приготовления изделий из разных видов теста. - Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения изделий из разных видов теста в т.ч. в условиях производства.**Знать:**- Организация рабочего места для приготовления изделий из разных видов теста.**-** Ассортиментсдобных хлебобулочных изделий из разных видов теста.- Правила оформления и подачи сдобных хлебобулочных изделий из разных видов теста. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления простых мучных кондитерских изделий органолептическим способом. - Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых мучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.- Выполнение технологического процесса приготовления простых мучных кондитерских изделий. **Знать:**- Способы разработки ассортимента мучных кондитерских с учетом типа и класса предприятия.- Виды кондитерского сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.- 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. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.- Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.- Выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. **Знать:****-** Ассортимент и технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.- Температурные режимы приготовления и условия безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий.- Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | **Уметь:**- Оформление и подготовка к подаче простых основных мучных кондитерских изделий. - Подбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для оформления кондитерских изделий в т.ч. в условиях производства.- Организация рабочего места по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**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.  |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | **Уметь:**- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления киселей и компотов органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления киселей и компотов в т.ч. в условиях производства. - Выполнение технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к подаче киселей и компотов.**Знать:****-** Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных десертов и правила их безопасной эксплуатации.- Осуществление технологического процесса по приготовлению простых холодных десертов.- Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению холодных десертов.- Требования к качеству выпускаемой продукции. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | **Уметь:**- Температурные режимы приготовления и безопасного хранения простых горячих десертов производства.- Проведение оценки качества и безопасности сырья для приготовления простых горячих десертов органолептическим способом. - Выполнение технологического процесса приготовления простых горячих десертов.**Знать:****-** Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления простых горячих десертов.- Осуществление технологического процесса по приготовлению простых горячих десертов.- Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению простых горячих десертов.- Требования к качеству выпускаемой продукции. |

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

Содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ регламентируют следующие документы:

* Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-Ф3 от 29 декабря 2012 года,
* 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»

При реализации образовательного процесса ОПСПО составляются учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно -ориентированной ОПСПО ППССЗ, а именно:

* календарный учебный график
* учебный план
* программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
* программы практик
* программа ГИА.

При составлении учебного плана необходимо руководствоваться общими требованиями к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированными в разделах 6, 7 ФГОС СПО по специальности и в «Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» , утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N464 г. Москва

* 1. **Календарный учебный график**

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

Календарный учебный график представлен в Приложении 1.

* 1. **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 «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 представлен в Приложении 2.

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

Рабочие программы содержат: цели и задачи, знания, умения, общие и профессиональные компетенции, объем и содержание, информационное обеспечение обучения, контроль и оценку результатов освоения дисциплины или модуля.

Анализ рабочих программ техникума показывает, что содержание и уровень сложности соответствует дидактическим единицам и требованиям ФГОС СПО (базового уровня).

Рабочие программы рассматриваются и утверждаются на заседаниях ЦМК.

Рабочие программы дисциплин и модулей представлены в Приложении 2.

1. **Программы практик**

Неотъемлемой частью ОПОП СПО «Технология продукции общественного питания» является практика. Организация и проведение практики студентов соответствует требованиям ФГОС СПО в части видов практики, продолжительности и содержания. Учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Организация практического обучения направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональными и общими компетенциями, видами профессиональной деятельности, приобретение опыта практической деятельности по специальности, в соответствии с требованиями ФГОС по ОПОП СПО.

На каждый вид практики по каждому профессиональному модулю всех специальностей и форм обучения разработаны программы практик, которые входят в УМК по профессиональному модулю. Программы практик разрабатываются с учетом мнения и потребностей работодателей, социальных партнёров и направлены на удовлетворение потребностей отрасли торговли и общественного питания в высококвалифицированных кадрах.

Рабочие программы рассматриваются и утверждаются на заседаниях ЦМК, согласовываются с работодателем.

Целью практического обучения является: формирование общих и профессиональных компетенций, участие в производственной деятельности предприятий, освоение соответствующего вида профессиональной деятельности.

Основополагающими документами для проведения практики являются:

* ФГОС по ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации
от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;
* «Положение о практике студентов» Пермского института (филиала) «Российского экономического университета» им. Г.В. Плеханова, утверждённым Советом филиала от 29.05.2014г., протокол №13;
* График учебного процесса.

Основные вопросы организации практики решают специалисты Центра по организации практики и связи с выпускниками. Для более качественной организации практики Центр постоянно находится в поиске новых предприятий, которые можно использовать не только в качестве баз практики, но и для дальнейшего трудоустройства выпускников.

Прохождение всех видов практик организуется на ведущих предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационно-правовых форм г. Перми и Пермского края с высоким уровнем обслуживания и организации производственного процесса, оснащённым современным оборудованием.

С основными предприятиями - базами практики студентов техникума заключены соответствующие договоры:

* ООО «Пермьторгнефть» №652 от 22.04.2014 до 31.12.2019,
* ООО «Нестле Россия» №651 от 16.04.2014 до 31.12.2019,
* ООО «Колизей-деликат» №609 от 12.11.2012 до 31.12.2015,
* ООО «Виват-трейд» №582 от 16.04.2012 до 31.12.2015,
* ИП Павлов С.В. (сеть кафе) №576 от 11.04.2012 до 31.12.2015,
* ООО РК-2, РК-6 (р-н Живаго) №572 от 09.04.2012 до 31.12.2015,
* ООО «Санта Барбара Плюс» №568 от 05.04.2012 до 31.12.2015,
* ЗАО «Ресторан «Эрнест» №567 от 02.04.2012 до 31.12.2015,
* ООО «Смак» №541 от 10.10.2011 до 31.12.2014.

В отдельных случаях студенты проходят практику с предоставлением гарантийных писем с предприятий (как правило, студенты-заочники, по месту работы).

Основными критериями выбора базы практики являются:

* типы предприятий (рестораны, кафе, столовые);
* высокий уровень организации производства и обслуживания;
* наличие квалифицированного персонала (технологов, зав. производством, поваров V разряда);
* оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика студентов как вид учебной деятельности завершается защитой отчета. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов успеваемости.

Формой отчетности по практике является написание и защита отчета по практике (дифференцированный зачет).

Аттестация проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с баз практики (характеристика).

Отчеты принимаются преподавателями-руководителями практики, оформляются рецензии и аттестационные листы на каждого обучающегося. Преподаватель проводит еженедельные консультации для студентов, периодический контроль посещения, составляет отчет по окончании практики.

После защиты отчетов по практике руководитель практики подводит итоги в форме отчета с выводами о качестве проведения практики и предложениями по её совершенствованию. Эти предложения рассматриваются на заседаниях ЦМК, Педагогическом совете техникума. По результатам обсуждения принимаются решения о корректировке программ практик и дальнейшем отборе предприятий для конкретного вида практики и специальности.

Таким образом, в итоге тесного взаимодействия с предприятиями, студенты не только полностью обеспечены базами практики, но и имеют возможность проведения исследований при написании ВКР. В результате прохождения практики студенты успешно трудоустраиваются по специальности и имеют возможность карьерного роста.

Кроме того, работодатели регулярно оставляют положительные отзывы и характеристики о профессионализме, уровне знаний, навыках и компетенциях выпускников, что свидетельствует о высоком качестве подготовки специалистов СПО.

1. **Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников**

Рабочие программы государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете филиала.

Рабочие программы государственной итоговой аттестации представлены в Приложении 2.

1. **Условия реализации профессионального модуля ПМ.O4 «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 учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего: продавца продовольственных товаров, продавца непродовольственных товаров.

1. **Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ППССЗ**
	1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ**

Основная учебная литература, рекомендованная в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных циклов и профессиональных модулей в качестве обязательной, соответствует современным требованиям и включает все учебники, учебные пособия, монографические издания, изданные за последние 5 лет.

Таким образом, используемый библиотечный фонд укомплектован печатным и/ или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу из расчета 1 издание на каждого обучающегося.

Помимо основной учебной литературы во всех дисциплинах учебного плана используется дополнительная литература. Подписка на периодические издания осуществляется в соответствиии с профилем вуза. Ежегоднооформляется подписка 70-80 наименований периодических изданий.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и специализировнные периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Фонд дополнительной литературы соответствует нормативам и составляет в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся.

Комплекс работ, связанных с освоением, адаптацией, внедрением и использованием современных информационных технологий в производственных процессах научной библиотекой, реализуется по следующим основным направлениям:

1. Постоянно пополняется фонд «Электронной библиотеки» (сетевой ресурс, включающий электронные учебники и тексты рабочих программ, методических и учебных пособий, издаваемых в институте).
2. На базе информационно-библиотечной программы МАРК SQL пополняются базы данных «КНИГИ», «СТАТЬИ», «ТРУДЫ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ПИ(Ф) РЭУ», «ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ» и др. Общее количество библиографических записей превышает 18 тысяч.
3. Читатели библиотеки пользуются электронными справочными системами Консультант Плюс и Гарант, где находят информацию по правовым вопросам.
4. Доступом к электронно-библиотечной системе «ZNANIUM»

ЭБС включает 5890 наименований полнотекстовых учебных и научных изданий. ЭБС «ZNANIUM» соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к данной ЭБС.

Наличие и состояние учебной, учебно-методической, научной литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов, необходимых для реализации основной профессиональной образовательной программы аккредитуемой специальности, соответствуют требованиям ФГОС СПО.

По всем профессиональным модулям профессиональной образовательной программы СПО разработаны рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, программы государственной (итоговой) аттестации которые находятся в свободном доступе в электронном виде в библиотеке. Потребность в издании учебно-методической литературы удовлетворяются полностью.

Обеспеченность библиотечного фонда представлена в Приложении 5.

* 1. **Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ**

Реализация ОПСПО ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2009-2015 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.

В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются ведущие преподаватели кафедр Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова.

Реализацию ОПСПО ППССЗ по специальности «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 24 человек, имеющие базовое образование. Из них: 9 человек штатные преподаватели, 11 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения, 4 человека внешние совместители и 0 человек по гражданско - правовому договору. Имеют ученые степени и/или звание 3 человека, высшую категорию 3 человека, первую категорию 6 человек. Доля штатных преподавателей составляет 37,5%.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПСПО представлен в Приложении 4.

* 1. **Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ**

Для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПСПО ППССЗ студенты имеют:

* возможность выполнения лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием 131 персонального компьютера, лекционные аудитории, кабинеты товароведения и экспертизы товаров (ауд. 401, 403), технологическая лаборатория (ауд. 104), кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307), спортивный зал, библиотека, возможность выхода в интернет);
* возможность освоения обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности;
* при использовании электронных изданий обеспеченность каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;
* наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения;
* соответствие материально-технических условий для реализации образовательного процесса подготовки по специальности действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам;
* каждый обучающийся на очной форме обучения обеспечен общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

Перечень материально - технического обеспечения дисциплин ОПСПО ППССЗ приведен в Приложении 6.

1. **Характеристика социально-культурной среды филиала, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В филиале создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

Воспитательная работа в филиале ведется в соответствии с «Концепцией воспитательной работы в Пермском институте (филиале) «РЭУ им. Г.В. Плеханова» на 2014-2018 гг.» (далее Концепция), принятой Советом филиала (протокол № 1от 29.08.2014), ежегодными планами, в том числе Планом воспитательной работы со студентами на 2014-2015 годы. Концепцией предусматриваются следующие направления: студенческое самоуправление, адаптация первокурсников, культурно-массовая работа и спортивное оздоровление. Также действуют локальные нормативные акты по отдельным направлениям и мероприятиям (Комплексный план работы социально-психологической службы, Положения о спортивных и культурно-массовых мероприятиях). Воспитательная работа организуется Центром внеучебной работы (ЦВР) для студентов ВПО и СПО по одним направлениям и единым принципам.

Студенческое самоуправление в филиале осуществляется через деятельность общественных организаций:

* студенческий совет;
* студенческий совет общежития;
* студенческий профсоюз;
* школу студенческого актива;
* студенческий литературный клуб.

Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

* формирование мировоззрения и системы базовых ценностей;
* духовно-нравственное воспитание;
* патриотическое воспитание;
* эстетическое воспитание;
* профессионально-творческое и трудовое воспитание;
* физическое воспитание студентов и формирование здорового образа жизни;
* семейно-бытовое воспитание;
* экологическое воспитание;
* совершенствование студенческого самоуправления.

Руководство единым воспитательным процессом в Пермском институте (филиале) осуществляется заместителем директора по учебно-воспитательной работе, которому непосредственно подчиняется Центр внеучебной работы (ЦВР). Ежегодно составляются планы работы ЦВР, которые утверждаются на Совете филиала.

Анализ выполнения планов проводится регулярно на заседаниях Совета филиала, для чего на заседания выносятся следующие вопросы: о состоянии и мерах по улучшению учебно-воспитательной работы на факультетах и отделениях СПО; отчеты о выполнении плана работы ЦВР (ежегодно), отчеты по спортивной работе (ежегодно).

Для проведения внеучебной работы имеется актовый зал, театральные костюмы, музыкальные инст­рументы, осветительная и звуковая аппаратура, компьютеры, фотоаппараты, видеокамеры и пр. Для занятий спортом имеются открытая спортивная площадка, спортивный и тренажерный залы, необходимый спортивный инвентарь. Информация о воспитательной работе, различных мероприятиях и событиях отражается на стенде «Студенческая жизнь» и на официальном сайте института.

Основными задачами в работе ЦВР являются:

* адаптация первокурсников к вузовской системе обучения, которая является одним из основных направлений, наиболее действенной формой воспитательной работы для института;
* вовлечение студентов в активную социальную жизнь (научная, культурно-массовая, спортивная деятельность);
* предоставление возможностей для реализации лидерских наклонностей через участие в органах самоуправления (студсовет института, студсовет общежития, «треугольники» групп);
* развитие творческих способностей, эстетическое и этическое воспитание (через органи­зацию досуговой деятельности и творческие коллективы);
* патриотическое воспитание (на примере старшего поколения, традициях вуза, города, страны);
* нравственное воспитание;
* трудовое воспитание (субботники, студенческие отряды);
* пропаганда здорового образа жизни;
* выпуск студенческой многотиражной газеты «Коммерсант»;
* использование возможностей города для проведения культурно-массовой и просветительской рабо­ты.

С 2007 года постоянно работает «Школа студенческого актива», которую проводят старшекурсники, прошедшие обучение в Краевых «Школах»

для «треугольников» групп первого курса;

* для студенческого актива института;
* для творческой «Школы» студенческого актива.

В институте работают 9 творческих коллективов:

1. Танцевальный коллектив «Транзит»

2. Вокальный коллектив - соло, группы и музыкальные исполнители.

3. Театральный коллектив.

4. Цирковая студия «Антре».

5. Театр малых форм.

6. Брейк - команда.

7. Группа поддержки «Денс - квартал».

8. Театр моды «Пангея».

9. Литературный клуб.

С 2003 года выпускается газета «Коммерсант». В газете освещаются все студенческие мероприятия института и города, в которых институт участвует, публикуются статьи на злободневные темы. Постоянной стала рубрика «Поговорим об этикете». В каждой газете на одной - двух страницах представлено творчество студентов (стихи и проза). Во многих газетах имеется рубрика «Встречи с интересными людьми», рекомендации медиков о ре­жиме учебы и отдыха, профилактике заболеваний и прочее.

Все коллективы самодеятельности и отдельные представители - постоянные участники различных краевых, городских и районных конкурсов, на которых занимают призовые места или становятся финалистами. В течение учебного года коллективы участвуют в концертах как внутривузовских, так и на городских площадках (ДК Молодежи, Дом учителя, Дом офицеров, Пермский институт войск МВД). Все выездные концерты - шефские: для ветера­нов войны и труда, детей-инвалидов, на Дне города и различных студенче­ских мероприятиях.

Всего в настоящий момент в творческих коллективах и в студенческом активе на постоянной основе работают 12 студентов СПО. Кроме того, в различных внутривузовских творческих конкурсах, таких как «Мистер бизнесмен», «Бизнес Леди», «Мисс и мистер института», «Рыцарский турнир», «Девица Краса», «Пермяночка», «Краса РЭУ», межфакультетский конкурс команд КВН (ТЭМП), межфакультетский смотр самодеятельности и др. периодически участвуют еще 18-20 человек. В целом в творческих коллективах систематически занимается от 10 до 15% студентов техникума, а участие в мероприятиях принимают до 100% студентов-очников.

Особое внимание в институте уделяется адаптации первокурсников в условиях вуза и вовлечению их в активную социальную жизнь. С 2007 года в институте работает «Школа координаторов» групп первого курса (ведение документации, индивидуальная работа со студентами, работа с группой и пр.). На сегодняшний день это «Школа тьютеров». В качестве тьютеров выступают студенты старших курсов и активисты. Работа тьютеров помогает студентам первого курса легче адаптироваться к условиям обучения, увереннее влиться в общественную жизнь, полнее раскрыть свои возможности, быстрее сформировать коллективы групп. Для того чтобы выяснить увлечения первокурсника, его творческие планы, тьютеры групп проводят анкетирование с последующим анализом, после чего индивидуально работают со студентами.

На адаптацию первокурсников направлены практически все мероприятия первого полугодия: для иногородних проводятся экскурсии по городу с целью озна­комления с его историей, его настоящим и будущим; проводится спортивный праздник «Первокурсник, на старт!»; «Посвящение в студенты»; для выясне­ния творческого потенциала - конкурс «Алло, мы ищем таланты», конкурс команд КВН «ТЭМП», кроме того, первокурсники участвуют в краевом конкурсе «Супер - студент» и «Первоклассный первокурсник». Для сплочения студенческой группы тьютеры проводят внутригрупповые мероприятия. Специально для «треугольников» групп первого курса проводится «Школа лидера», после которой актив групп первого курса по-настоящему вливается в студенческий актив института. Благодаря такой интенсивной работе с первым курсом, адаптация заканчивается практически в течение полугода, к концу первой экзаменационной сессии. Сту­денты вливаются в творческие и спортивные коллективы, начинают участво­вать в работе студенческого совета института и общежития, начинают интересоваться научной работой. За это время они имеют возможность оценить свой творче­ский потенциал, лидерские способности и желание заниматься в спортивных секциях и в научных кружках.

Большое внимание уделяется в институте патриотическому и нравственному воспитанию, что особенно актуально сегодня, когда в средствах массовой информации немало материалов, которые искажают и представляют не совсем в приглядном виде все достижения прошлого века и когда в молодежной среде употребление наркотиков и алкоголя считается почти нормой. Поэтому ежегодно проводится традиционная акция «Молодежь против наркотиков!», включающаяанкетирование первокурсников с последующим анализом анкет, лекции врачей, показ фильмов, конкурс плакатов и агитбригад «Нарко­тикам - нет!».

Институтом создана материальная база для проведения воспитательной, спортивно-оздоровительной работы.

Центр внеучебной работы института располагает всем необходимым реквизитом: музыкальными инструментами, костюмами, аппаратурой и т. д. Для проведения культурно-массовых мероприятий институт использует собственный конференц-зал и концертный зал Краевого Дворца молодежи Пермского края (на основании ежегодно заключаемых договоров о проведении студенческих культурных мероприятий).

При подготовке специалистов СПО и при организации внеучебной работы большое внимание уделяется спортивно-оздоровительной работе. Физическая работа является основой формирования общей и профессиональной культуры личности студента, современного специалиста. Как учебная дисциплина она обязательна для всех специальностей и является одним из средств формирования всестороннего развития личности, фактором укрепления здоровья, оптимизации физического и психологического состояния студентов, в процессе профессиональной подготовки, повышения быстроты мышления и двигательной реакции в современных интенсивных условиях жизни.

Одной из основных задач является формирование физической культуры личности студентов – это воспитание у них потребностей, мотивов и интересов к ценностям физической культуры и систематическим занятиям. Институт располагает спортивными объектами, необходимыми для проведения спортивно - оздоровительной работы со студентами.

Спортивный зал оснащен спортивным инвентарем, достаточным для проведения занятий, а также для работы спортивных секций, проведения студенческих соревнований. В институте имеется необходимое спортивное оборудование и инвентарь для проведения учебных занятий по физической культуре.

Для формирования мотивационно – ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование в учебном заведении организована секционная работа по следующим видам спорта: волейбол (юноши и девушки), баскетбол (юноши и девушки), легкая атлетика, мини-футбол (юноши), настольный теннис, дартс, шахматы, черлидинг.

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется через лекции врачей, такие как «Мода и здоровье», «О курении, жвачке и других вредных привычках» и прочее. Институт является постоянным участником конференций, проводимых Пермской медицинской академией по СПИДу и другим социальным заболеваниям.

Физическая культура в Пермском институте (филиале) является неотъемлемой частью формирования общей и профессиональной культуры личности современного специалиста. В институте сформировались свои спортивные традиции в спор­тивно-оздоровительной работе. Ежегодно проводятся спортивные соревнования по настольному теннису, легкой атлетике, шахматам, баскетболу, волейболу, мини-футболу, спортивно-профессиональный конкурс «А ну-ка парни!» и спортивный праздник «Первокурсник, на старт».

Наши студенты посещают бассейн, занимаются в тренажерных залах, на стадио­нах, в спортивных секциях; общефизическую подготовку получают на занятиях по физическому воспитанию. Всего в спортивных секциях занимается около 10% студентов очной формы обучения техникума.

Сборные команды института, в состав которых входят и студенты техникума, являются постоянными призерами Спартакиады среди учебных заведений Мотовилихинского района, г. Перми и Пермского края по игровым видам спорта и легкой атлетике. Студенты достигают высоких результатов и защищают честь института и Пермского края на чемпионатах края, России, Европы.

Среди них студенты СПО имеются кандидаты в мастера спорта по волейболу, настольному теннису, призеры и участники первенства по дартсу, футболу и гандболу, а также легкоатлетических эстафет.

Научной работе студентов уделяется немаловажное значение. Студенты под руководством преподавателей участвуют в межвузовских, краевых, всероссийских и международных конференциях, а также других мероприятиях, позволяющих наиболее полно осознать важность и значимость своей профессии, проявить свой талант и знания, полученные в процессе обучения.

Помимо научных конференций студенты СПО активно участвуют в конкурсах профессионального мастерства, конкурсах эссе и других интеллектуальной игре ««Что? Где? Когда?» среди учащихся ССУЗов, краевой научно – практической конференции, кулинарных фестивалях и конкурсах профессионального мастерства.

У филиала имеется свое общежитие, предназначенное для размещения иногородних студентов очной формы обучения на период обучения, а также студентов заочной формы обучения на период установочных и экзаменационных сессий.

В штате учебного заведения имеется психолог, осуществляющий помощь студентам, особенно первокурсникам. Психологом регулярно проводятся психолого-консультативная работа в соответствии с комплексным планом работы социально-психологической службы. На основании анкетирования выявляются проблемы, вырабатываются рекомендации по совершенствованию личностных показателей студентов, проводятся беседы на поведенческие и эмоциональные темы, по проблемам отношений с коллегами, проводятся тренинговые занятия. Особое внимание уделяется сиротам и студентам, оставшимся без попечения родителей.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется в здравпункте института от Муниципального учреждения здравоохранения «Городская клиническая больница №6» по Договору № б/н от 01 ноября 2008 г., дополнительное соглашение от 30.04.2013г. (Муниципальное учреждение здравоохранения «Городская клиническая больница №6» переименовано по Распоряжению Правительства Пермского края от 03.06.2014г. № 127-РП в государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Городская поликлиника №7»).

Ежегодно студенты проходят лечебно-профилактические мероприятия, которые включают флюорографическое обследование органов грудной клетки, профилактические прививки, диспансеризацию нуждающихся у соответствующих специалистов и т. д. Медицинский работник регулярно проводит лекционные занятия со студентами по вопросам здорового образа жизни, прежде всего – с проживающими в общежитии, организует бесплатные консультации студентам, преподавателям и сотрудникам у врачей-специалистов, профессиональные осмотры и т. п.

Питание студентов и преподавателей организовано в столовой и буфете института.

1. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения** **обучающимися ОПСПО ППССЗ**
	1. **Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и** **промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПСПО ППССЗ (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 ОПСПО ППССЗ.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

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, тренинги, лабораторные и практические работы а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Фонды оценочных средств приведены в Приложении 2.

* 1. **Государственная итоговая аттестация выпускников**

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

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы и проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается методическим советом филиала после предварительного положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 2.

1. **Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**
2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ [«Об образовании в Российской Федерации»](http://rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 21.10.2014г.);
3. Устав ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Приказ МОН РФ №1598 от 10.05.2011г.); Изменений в устав ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Приказ МОН РФ №453 от 13.06.2013г.);
4. Положение о Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Утверждено ректором ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» 23.12.2013г. Протокол заседания Учен6ого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова» №4 от 23.12.2013г.);
5. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам СПО в ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Протокол заседания Учен6ого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова»№ 4 от 22.12.2014г.);
6. Положение о порядке восстановления в число студентов ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Протокол заседания Учен6ого совета «РЭУ им. Г.В. Плеханова»№ 4 от 22.12.2014г.);)
7. Положение о порядке перевода студентов из образовательных организаций высшего образования и образовательных организаций среднего профессионального образования в число студентов ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и о порядке перевода студентов с одной специальности (направления) на другую (в том числе с изменением формы обучения) (дата введения 25.10.2010г.; даты внесения изменений: 26.03.2012г., Протокол Ученого Совета № 10; 24.02.2014г., Протокол Ученого Совета № 6, 22.12.2014 г., Протокол Ученого Совета № 4);
8. Постановления, приказы, инструктивные письма государственных органов;
9. Приказы и распоряжения ректора, проректоров РЭУ им. Г.В. Плеханова по вопросам среднего профессионального образования;
10. Федеральные государственные образовательные стандарты по реализуемым специальностям СПО;
11. Положение № 44 о порядке проведения аттестации педагогических работников Техникума Пермского института (филиала) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (Протокол заседания Совета филиал № 5 от 27.11.2014г);
12. Положение о порядке проведения аттестации работников Пермского института (филиала) ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», занимающих должности руководителей, специалистов и служащих (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
13. Положение № 16 о центре организации практики и связи с выпускниками (Протокол заседания Совета филиал № 5 от 27. 11.2008г.);
14. Положение № 43 об учебном процессе в малочисленных группах студентов Техникума, изучающих иностранный язык (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г);
15. Правила № 39 пользования электронной библиотекой (Протокол заседания Совета филиал № 13 от 29. 05.2014г);
16. Положение № 33 о кураторах студенческих групп (Протокол заседания Совета филиал № 13 от 29. 05.2014г);
17. Положение № 31 об организации внеучебной воспитательной работы со студентами (Протокол заседания Совета филиал № 13 от 29. 05.2014г) ;
18. Положение № 29 о практике студентов (Протокол заседания Совета филиал № 13 от 29. 05.2014г);
19. Положение № 28 о порядке планирования и учета нагрузки педагогических работников Техникума (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
20. Положение № 26 об организации промежуточной аттестации студентов Техникума (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
21. Положение № 19 об организации государственной итоговой аттестации выпускников Техникума (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
22. Положение № 17 о цикловой методической комиссии (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
23. Положение № 16 об учебной части техникума (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г);
24. Положение № 15 об отделении техникума (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г.);
25. Положение № 14 о Техникуме (Протокол заседания Совета филиал № 12 от 29. 04.2014г.);
26. Положение № 10 об отделе делопроизводства и архивного обеспечения (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г);
27. Положение № 9 об учебно-методическом совете (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г);
28. Положение № 8 о Педагогическом совете (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г.);
29. Положение № 7 о персональных данных (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г.);
30. Положение о курсовых работах;
31. Правила внутреннего трудового распорядка № 4 (Протокол заседания Совета филиал № 11 от 16. 04.2014г.);
32. Должностная инструкция № 155 от 08.04 2014 г. заведующего учебной частью;
33. Должностная инструкция № 157 от 08.04 2014 г. секретаря учебной части;
34. Должностная инструкция № 156 от 08.04 2014 г. диспетчера учебной части;
35. Должностная инструкция № 160 от 08.04 2014 г. заведующего отделением технологии и менеджмента;
36. Должностная инструкция № 161 от 08.04 2014 г. секретаря отделения технологии и менеджмента.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение 1**

* 1. **График учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Сентябрь | 29 сен - 5 окт | Октябрь | 27 окт - 2 ноя | Ноябрь |   | Декабрь | 29 дек - 4 янв | Январь | 26 янв - 1 фев | Февраль | 23 фев - 1 мар | Март | 30 мар - 5 апр | Апрель | 27 апр - 3 май | Май | Июнь | 29 июн - 5 июл | Июль | 27 июл -2 авг | Август |
| 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
|   |  |
| **1** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 0 | 0 |   |   |   | :: | 0 | 0 | 0 | = | = |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |   | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |   |   |   |   |   |   | :: | = | = | = | = | = | = | = | = |
|
|   |  |
| **2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | :: | = | = |   |   |   |   |   |   | 8 | 8 | 8 | 8 |   |   |   |   | 8 | 8 |   |   |   |   |   |   |   | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
|
|   |  |
| **3** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |   |   |   | = | = |   |   |   | 8 | 8 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X | X | X |  |  |  |  | 3 | 3 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |
| :: | :: |

**Обозначения:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |  Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |  | 0 |  Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  Подготовка к государственной (итоговой) аттестации |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| :: |  Промежуточная аттестация |  |  |  |  |  |  |  | 8 |  Производственная практика (по профилю специальности) |  | 3 |  Государственная (итоговая) аттестация |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| = |  Каникулы |  |  |  |  |  |  |  | X |  Производственная практика (преддипломная) |  | \* |  Неделя отсутствует |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Сводные данные по бюджету времени** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Промежуточная аттестация | Практики | ГИА | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |
| Учебная практика | Производственная практика (по профилю специальности) | Производственная практика (преддипломная) | Подго-товка | Прове-дение |  |  |
| Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем |  |  |
| нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед | нед |  |  |
| I | 25  | 900 | 12  | 432 | 13  | 468 | 2  | 1  | 1  | 15  | 5  | 10  |   |   |   |   |   |   |   |   | 10  | 52  |   |   |
| II | 33  | 1188 | 16  | 576 | 17  | 612 | 2  | 1  | 1  |   |   |   | 6  |   | 6  |   |   |   |   |   | 11  | 52  |   |   |
| III | 23  | 828 | 11 1/2 | 414 | 11 1/2 | 414 | 1  | 1/2 | 1/2 |   |   |   | 7  | 5  | 2  | 4  |   | 4  | 4  | 2  | 2  | 43  |   |   |
| **Всего** | **81**  | **2916** |  | **1422** |  | **1494** | **5**  |  |  | **15**  |  |  | **13**  |  |  | **4**  |  |  | **4**  | **2**  | **23**  | **147**  |  |  |

**Приложение 2**

Документы, представляемые в Учебно-методическое управление на экспертизу:

**Папка №1:**

а) Перечень представляемых документов;

б) Выписка из протокола заседания методического совета техникума(колледжа)/филиала, на котором была рассмотрена ОПСПО ППСЗ;

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 «Технология продукции общественного питания» (Приложение)

**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

**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).

**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).

**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.

**Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в базовую часть учебного плана**

**Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| **Код дисциплины/модуля** | **Наименование дисциплины (модуля)** |
|
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Математика  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |
| **ОПД.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОПД.01 | Микробиология, санитария и гигиена |
| ОПД.02 | Физиология питания |
| ОПД.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОПД.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОПД.05 | Метрология и стандартизация |
| ОПД.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОПД.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОПД.08 | Охрана труда |
| ОПД.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| УП.01 | Учебная практика |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| УП.02 | Учебная практика |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| УП.03 | Учебная практика |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.04 | Производственная практика  |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных и горячих десертов |
| ПП.05 | Производственная практика  |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПП.06 | Производственная практика  |
| **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  |

**Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана**

**Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| **Код дисциплины/модуля** | **Наименование дисциплины (модуля)** |
|
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.04 | Информатика |
| **ОПД.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОПД.10 | Экономика организации |
| ОПД.11 | Документационное обеспечение управления |
| ОПД.12 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОПД.13 | Технология приготовления простой кулинарной продукции |
| ОПД.14 | Организация производства и обслуживания |
| ОПД.15 | Бухгалтерский учет |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |
| МДК.01.02 |  Оборудование предприятий общественного питания  |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| МДК.03.02 | Разработка и оформление технико-технологических карт |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |
| МДК.04.02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.04.03 | Контроль качества продукции и услуг |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |
| МДК.05.02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных и горячих десертов |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** |
| МДК.06.02 | Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения |
| МДК.06.03 | Моделирование профессиональной деятельности |

**Приложение 3**

**Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ППСЗ**

**Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** |  |  |  |
| ОГСЭ.05 | Физическая культура | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 |  ОК 9 |   |   |   |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 |  |   |   |
| ОГСЭ.02 | История | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 |  |   |   |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 |  |   |   |
| ОГСЭ.04 | Русский язык и культура речи | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 |  |   |   |
| **ЕН** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 1.1** | **ПК 1.2** | **ПК 1.3** |
| **ПК 2.1** | **ПК 2.2** | **ПК 2.3** | **ПК 3.1** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** |
| **ПК 5.2** | **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.5 | ПК 1.1 |
| ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ОК 9 | ПК 1.2 |  |   |   |   |   |   |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 |
| ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.5 | ОК 9 | ПК 6.3 | ПК 6.4 |  |   |   |   |   |   |
| ЕН.03 | Химия | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.3 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ОК 9 |  |
| ЕН.04 | Информатика | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 4.2 | ПК 5.2 |
| ПК 6.3 | ПК 6.5 |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |
| **ОП** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 1.1** | **ПК 1.2** | **ПК 1.3** |
| **ПК 2.1** | **ПК 2.2** | **ПК 2.3** | **ПК 3.1** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** |
| **ПК 5.2** | **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |  |  |  |  |
| ОП.15 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 6.2 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 6.1 | ОК 9 | ПК 6.3 | ПК 1.1 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 |
| ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ОК 9 |
| ОК 4 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Физиология питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 |
| ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ОК 9 |
| ОК 4 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 |
| ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 |
| ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ОК 9 | ОК 4 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 4.2 |
| ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ОК 9 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 |
| ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 |
| ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ОК 9 | ОК 4 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ОК 9 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ОК 9 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.08 | Охрана труда | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 2.1 |
| ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ОК 9 |  |   |   |   |   |   |
| ОП.09 | Экономика организации | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |
| ОП.10 | Документационное обеспечение управления | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 |  ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.11 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.12 | Технология приготовления простой кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 |  |   |   |   |   |
| ОП.13 | Организация производства и обслуживания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.14 | Бухгалтерский учет | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 |  ПК 6.5 |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |
| **ПМ** | **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 1.1** | **ПК 1.2** | **ПК 1.3** |
| **ПК 2.1** | **ПК 2.2** | **ПК 2.3** | **ПК 3.1** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** |
| **ПК 5.2** | **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| МДК.01.02 | Оборудование предприятий общественного питания | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1 |
| ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| *УП.01.01* | *Учебная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 2.1** | **ПК 2.2** | **ПК 2.3** |
| **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** | **ПК 5.2** | **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 |
| ПК 6.1 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| *УП.02.01* | *Учебная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 4.1 |
| ПК 4.2 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 1.1** | **ПК 1.2** | **ПК 1.3** |
| **ПК 2.1** | **ПК 2.2** | **ПК 2.3** | **ПК 3.1** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** |
| **ПК 5.2** | **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| ПК 3.4 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.03.02 | Разработка и оформление технико-технологических карт | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 |
| ПК 2.1 | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 |
| ПК 5.2 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| *УП.03.01* | *Учебная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 |
| ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.3 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** |
| **ПК 4.4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| ПК 4.4 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.04.02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| ПК 4.4 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.04.03 | Контроль качества продукции и услуг | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ОК 6 | ПК 7 |
| *ПП.04.01* | *Производственная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| ПК 4.4 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 5.1** | **ПК 5.2** |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |  |
| МДК.05.02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |  |
| *ПП.05.01* | *Производственная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |  |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 4** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 1.1** | **ПК 1.3** | **ПК 2.1** |
| **ПК 2.2** | **ПК 2.3** | **ПК 3.1** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** | **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** | **ПК 5.2** |
| **ПК 6.1** | **ПК 6.2** | **ПК 6.3** | **ПК 6.4** | **ПК 6.5** |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.06.02 | Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.06.03 | Моделирование профессиональной деятельности | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.3 | ПК 2.1 |
| ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 |
| ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |   |
| *ПП.06.01* | *Производственная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 |
| ПК 6.4 | ПК 6.5 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | **ОК 1** | **ОК 2** | **ОК 3** | **ОК 5** | **ОК 6** | **ОК 7** | **ОК 8** | **ОК 9** | **ПК 3.2** | **ПК 3.3** | **ПК 3.4** | **ПК 4.1** |
| **ПК 4.2** | **ПК 4.3** | **ПК 4.4** | **ПК 5.1** | **ПК 5.2** | **ПК 6.3** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 |  |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии "Кондитер" | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 |
| ПК 5.1 | ПК 5.2 |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| *ПП.07.01* | *Производственная практика* | ОК 1 | ОК 2 | ОК 3 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 |
|  |  | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.3 |  |  |  |  |  |  |
| *ПДП.00* | *Производственная практика (преддипломная)* | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.3 |   |   |

**Приложение 4**

**Состав преподавателей, обеспечивающих процесс по ОПСПО ППССЗ**

Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Индекс | Дисциплина | ФИОпреподавателя | Образование | Специальность,квалификация | Наличие ученой степени, званий, категорий | Педагогический стаж | Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения) | Наличие опыта деятельности в профессиональной сфере |  |
| 1 | МДК 05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | КизяноваОльгаИвановна | Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова. | Инженер-технолог | Высшая | 16 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «КЭТ» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
|  | МДК 05 02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов. | КизяноваОльгаИвановна | Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова. | Инженер-технолог | Высшая | 16 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «КЭТ» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
|  | МДК 06.03 | Моделирование профессиональной деятельности | КизяноваОльгаИвановна | Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова. | Инженер-технолог | Высшая | 16 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «КЭТ» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
|  | ПМ 05, ПДП | Производственная практика;преддипломная практика.Квалификационные экзамены. ВКР. ГЭК | КизяноваОльгаИвановна | Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова. | Инженер-технолог | Высшая | 16 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «КЭТ» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 2. | ОПД. 14 | Организация производства и обслуживания, ВКР | ПестоваАннаСергеевна | .Пермский техникум советской торговли. | Товаровед | - | 3 | РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) 2014 г. |  |  |
| 3. | ЕН. 01 | Математика | Галкина Людмила Сергеевна | Пермский государственный педагогический университет. | Учитель математики и информатики | - | 12 | ПИ (ф) РГТЭУ 2012 г. |  |  |
| 4. | ОПД.09 | Безопасность жизнедеятельности.Охрана труда | ДавыдовВалерийВладимирович | Пермский государственный медицинский институт. | Врач-стоматолог | 1 категория | 14 | ИП Живицына М.Л. Магазин «Фонтанка», 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 5. | МДК 06.02 | Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения | КореткоЕленаЭдуардовна | Пермская государственная сельскохозяйственная академия. | Экономист | 1 категория | 26 | ООО «НефтьПромИнвест», 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 6. | МДК 04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | ЕгороваИринаСергеевна | Российский государственный торгово-экономический университет. | Инженер | - | 1 | РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г., ООО «Гевас» 2014 г. |  |  |
|  | МДК 04.02 | Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ЕгороваИринаСергеевна | Российский государственный торгово-экономический университет. | Инженер | - | 1 | РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г., ООО «Гевас» 2014 г |  |  |
|  | ПМ 01, 02,03, 04 | Производственная практика  | ЕгороваИринаСергеевна | Российский государственный торгово-экономический университет. | Инженер | - | 1 | РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г., ООО «Гевас» 2014 г |  |  |
| 7. | ОГСЭ.02ОПД. 06 | ИсторияПравовые основы профессиональной деятельности | НазиповИльгиз Ильдарович | Пермский государственный педагогический университет,учитель истории.Уральская государственная юридическая академия | Учитель истории, юрист | Канди-дат истории-ческих наук | 8 | Базовое дистанционное тестирование АНО «Образовательный центр ГАРАНТ», г. Москва 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 8. | МДК. 01.02 | Оборудование предприятий общественного питания | ПлакхинаЛариса Викторовна | Свердловский институт народного хозяйства. | Инженер-технолог | - | 8 | РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) 2014 г. |  |  |
| 9. | ОПД.10 | Экономика организации | РыбкинаТатьяна Михайловна | Пермский государственный университет | Экономист | - | 7 | ПИ (ф) РГТЭУ 2012 г.,  |  |  |
| 10 | ОПД. 07 | Основы экономики , менеджмента и маркетинга | СеменовДенис Викторович | Пермский государственный институт искусств и культуры. | Менеджер социально-культурной деятельности | - | 4 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «Интерлинк-Пермь» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
|  | МДК. 06.01 | Управление структурным подразделением организации | СеменовДенис Викторович | Пермский государственный институт искусств и культуры. | Менеджер социально-культурной деятельности | - | 4 | РГТЭУ Москва 2013 г., ООО «Интерлинк-Пермь» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 11. | ОПД.12 | Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский) | АнкудиноваОльгаЮрьевна | Пермский государственный университет | Филолог. Переводчик. Преподаватель английского языка | - | 13 | ПИ (ф) РГТЭУ, 2014 г. |  |  |
| 12. | ОГСЭ.03ОПД.12 | Иностранный язык (немецкий)Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий) | БеляеваАнтонинаАлексеевна | Пермский государственный педагогический университет | Учитель немецкого, английского языков | - | 2 | ФГБОУ ВПО «Пермский национальный исследовательский политехнический университет» 2013 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2013 г. |  |  |
| 13. | ОГСЭ.04 | Физическая культура | ЧеканИгорь Эдуардович | Пермский государственный педагогический университет. | Учитель физической культуры средней школы | Высшая категория | 24 | ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 14. | ОПД. 05 | Метрология и стандартизация | ЧеремныхМарина Михайловна | Российский государственный торгово-экономический университет. | Товаровед-эксперт | 1 категория | 4 | ФГБОУ ДПО «Институт развития ДПО» Москва 2012 г., ЗАО «Добрыня» 2012 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 15. | ЕН.04 | Информатика | ЧернавинаТатьяна Васильевна | ПРИПИТ | Преподаватель информатики | 1 категория | 13 | ООО «Семья», 2013 г.ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 15. | ОПД. 04ОПД. 11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности.Документационное обеспечение управления | ЧернавинаТатьяна Васильевна | ПРИПИТ | Преподаватель информатики | 1 категория | 13 | ООО «Семья», 2013 г.ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 16. | ЕН.02  | Экологические основы природопользования | ЧетинаОксана Александровна | Пермский государственный университетМагистр биологии. | Преподаватель высшей школы по направлению «Биология». | Кандидат биологических наук | 8 | ПГУ 2011 г. |  |  |
| 16. | МДК 01.02ОПД. 02 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.Физиология питания | ЧетинаОксана Александровна | Пермский государственный университетМагистр биологии. | Преподаватель высшей школы по направлению «Биология». | Кандидат биологических наук | 8 | ПГУ 2011 г. |  |  |
| 17. | ОПД.07 | Бухгалтерский учет.  | ШугаеваРоза Галимулловна | Пермский государственный университет. | Экономист | 1 категория | 6 | Филиал ОСАО «Защита-находка» 2013 г. |  |  |
| 18. | ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи  | ВедерниковаНина Алексеевна | Пермский государственный университет. | Филолог. Преподаватель русского языка и литературы | Высшая категория | 29 | Пермский Государственный Гуманитарный Педагогический Университет, 2012 г. |  |  |
| 19. | ОГСЭ.03 | Иностранный язык (французский)  | Ситкарева Наталья Николаевна | Пермский государственный педагогический университет | Учитель немецкого и французского языков | - | 38 | ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 20. |  | ВКР | БаяндинаСветланаГеннадьевна | Пермский государственный технический университет. | Педагог профессионального обучения | - | 3 | ООО «Эмир» 2014 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 21. | ОПД. 07 | Основы экономики , менеджмента и маркетинга | ЧекаловаАльбинаВладимировна | Российский государственный торгово-экономический университет. | Экономист | - | 9 | ООО «НП Эвис», 2014 г. |  |  |
| 22. | ЕН.03МДК 04.03 | Химия.Контроль качества продукции и услуг | ШестаковаГалинаЕгоровна | Пермский государственный университет им А.М. Горького. | Химик-органик | Кандидат химических наук | 26 | ПИ (ф) РГТЭУ 2012 г., ПИ (ф) РГТЭУ 2014 г. |  |  |
| 23. | ОПД. 03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья. | КиселеваГалинаНиколаевна | Московский государственный университет коммерции, Российский государственный торгово-экономический университет. | Коммерсант | I категория | 34 | ПИ (ф) РГТЭУ 2012 г., Торговая сеть «Виват», 2013 г.,РГТЭУ Москва 2013 г., ПИ (ф) 2014 г. |  |  |
| 24. | ПМ.07ПП ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям Производственная практика | Карпушева Ольга Михайловна | Российский государственный торгово-экономический университет | Инженер | - | - | - |  |  |

**Приложение 5**

**Карта обеспеченности библиотечного фонда**

Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование дисциплины (модуля)** | **Наименования цикла** | **Учебник** | **Официальные, справочно-библиографические и периодические издания** |
| **Год изда-ния** | **Автор, наименование** | **Обеспеченность на 1 студ.** | **Год изда-ния** | **Наименование** | **Обеспеченность на 1 студ.** |
| 1.Основы философии | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2013 | О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова Основы философии: Учебник /. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,. - 480 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2014 | «Вопросы философии», Научный журнал | 1 |
|  |  |  2014 |  Основы философии: Учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ЭБС ZNANIUM |  1,0 | 2009 | Философский энциклопедический словарь. –М.: Инфра-М, 2009 | 1 |
| 2. История | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2013 | История: Учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - М.: НИЦ Инфра-М. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004507-8, 1000 экз. ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2013 | «Родина». Научно-популярный журнал | 1 |
|  |  |   |   Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества.С древнейших времен до наших дней: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – 17 –е издан, срер. – М.: Издат. Центр «Академия, 2012г |  0,5 | 2013 | «Исторический архив». Научно-публикаторский журнал |  |
|  |  |   |   |   | 2012 | Histjry. Исторический журнал |  |
| 3. Иностранный язык (английский) | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2011  | Агабекян И.П. Английский язык для ссузов, Учебное пособие, М, Проспект  | 1,0 |  |  |  |
| 4. Иностранный язык (немецкий) | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2012 | Васильева М. М.Васильева, М. М. Немецкий язык: туризм и сервис [Электронный ресурс] : Учебник / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М,. - 304 с. – (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
| Иностранный язык (французский) | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2011 | Мелихова Г.С. Французский язык для делового общения, Учебное пособие, 3-е изд., перераб. и доп. - М., Юрайт, 2011  |  1,0 |  |  |  |
| 6. Физическая культура | Общий гуманитарный и социально-экономический | 2011 | Грачев О.К. Физическая культура [Текст] : Учебное пособие / О. К. Грачев. - 2-е изд. - Ростов н/Д : МарТ,. - 464с. - 169,83.  | 1,0 | 2013 | «Теория и практика физической культуры», научный журнал  | 1 |
| 7. Русский язык и культура речи | Общий гуманитарный и социально-экономический |  2008 |  Введенская Л.А. .Русский язык и культура речи.- Ростов н/Д.:Феникс, 2008.-539с.ЭБС ZNANIUM |  1,0 | 2006 | Лопатин В.В. Русский Толковый словарь. – М.: Эксмо, 2006 | 1 |
|  |  | 2009 | Русский язык и культура речи: Учебник / Н.В. Кузнецова. - 3-e изд. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2009. - 368 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование).(ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2008 | Новейший орфографический словарь русского языка. – М.: ООО»ИД РИПОЛ», 2008 | 1 |
| 8. Математика | Математический и общий естественнонаучный | 2013 | Богомолов В.Н., Самойленко П.И. МАТЕМАТИКА 5-е изд., пер. и доп. Учебник для бакалавров. - М.:Юрайт | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2010 | Математика.: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. / А.А. Дадаян. - 3-e изд. - М.: Форум, 2010. - 544 с (Профессиональное образование).  (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
| 9. Экологические основы природопользования | Математический и общий естественнонаучный | 2013 | Колесников С.И. Экологические основы природопользования: Учебник для средних специальных учебных заведений - 5-е изд. /Колесников С.И. - М.: Дашков и К., 2013 | 1,0 | 2012 | «Экология и жизнь». Научно-популярный и образовательный журнал | 1 |
| 10. Химия | Математический и общий естественнонаучный | 2012 | Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 270 с.: (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2012 | «Химия и жизнь». Научно-популярный журнал | 1 |
|  |  | 2008 | Лабораторный практикум по общей химии: Учебное пособие / О.Ю. Костоусова, Л.С. Малофеева. - М.: Форум, 2008. - (Профессиональное образование). (обложка) (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2012 | Истомина В.А. Задачи и упражнения по общей химиии: Учебное пособие. - Пермь.:От и До, 2012. - 164с. | 1,0 |  |  |  |
| 11. Информатика | Математический и общий естественнонаучный | 2011 | Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-e изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 384 с.: (Профессиональное образование ) | 1,0 |  |  |  |
| 12. Микробиоло-гия, санитария и гигиена | Профессиональный цикл | 2012 | Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М,. - 240 с.: ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2011 | «Гигиена и санитария». Научно-практический журнал | 1 |
| 13. Физиология питания | Профессиональный цикл | 2012. | Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, - 240 с.: - (Профессиональное образование). (переплет) ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2012 | Теплов В.И. Физиология питания. - М.,Дашков,  | 0,31 |  |  |  |
|  |  | 2012 | Антипьева М.В. Лабораторный практикум физиология питания: Учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения. - Пермь.: От и До, 2012. - 67с. | 1,0 |  |  |  |
| 14. Организация хранения и контроль запасов и сырья | Профессиональный цикл | 2013 | Володина М. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Академия, 2013 | 1,0 | 2012 | «Хранение и переработка сельхозсырья». Научно-теоретический журнал | 1 |
| 15. Информаци-онные технологии в профессиональной деятельности | Профессиональный цикл | 2012 | Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,. - 368 с.: ил.; - (Профессиональное образование). (переплет) (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2012 | Ивасенко А.Г. Информационные технологии в экономике и управлении: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования – 10-е изд, испр.-М:Кнорус, 2012. - | 1,0 |  |  |  |
| 16. Метрология и стандартизация | Профессиональный цикл | 2012 | Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : Учебник для бакалавров / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - М : Юрайт, 2012. - | 1,0 |  |  | 1 |
|  |  | 2012 | Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник для студ.среднего профессионального образования / И.П. Кошевая, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - - (Профессиональное образование). (переплет .( (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2013 | «Стандарты и качество». Международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством |  |
| 17. Правовые основы профессиональной деятельности | Профессиональный цикл | 2014 | Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – - М.: Инфра-М,  | 0,5 |  |  |  |
|  |  | 2014 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2014 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – / М.А. Гуреева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
| 18. Основы экономики менеджмента и маркетинга | Профессиональный цикл | 2009 | Семенов А.К., Набоков А.И. Основы менеджмента, Рекомендовано МО и науки РФ, Екатеринбург, Изд. - во "УМЦ УПИ", 2009  | 1,0 | 2013 | «Менеджмент в России и за рубежом». Научный журнал | 1 |
|  |  | 2013 | Басовский Л.Е. Басовская Е.Н. Маркетинг: Учебное пособие - 2-е изд.,перераб. и доп.М.:Инфра-М., 2013. - 421с.("Высшее образование: Бакалавриат") (ГРИФ) /Басовский Л.Е., Басовская Е.Н. | 1,0 | 2013 | «Маркетинг в России и за рубежом» Научный журнал | 1 |
|  |  |  | Маркетинг: Учебное пособие / А.В. Лукина. - 3-e изд., исп. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка)  | 1,0 | 2013 | «Вопросы экономики». Научный журнал | 1 |
| 19. Охрана труда | Профессиональный цикл | 2010 | Охрана труда: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.А. Девисилов. - 5-e изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2010. (Профессиональное образование). (переплет) (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2012 | «Охрана труда и социальное страхование». Ежемесячный журнал | 1 |
|  |  | 2008 | Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова,О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
| 20. Безопасность жизнидеятельности | Профессиональный цикл | 2014 | Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - М.: ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр,. - 349 с.: 60x84 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) (ЭБС ZNANIUM.) | 1,0 | 2014 | «Основы безопасности жизнедеятельности». Научный журнал | 1 |
| 21. Экономика организации | Профессиональный цикл | 2013 | Арзуманова Т.И. Экономика организации: Учебник для бакалавров. - М.: Дашков и К. | 1,0 | 2013 | «Российское предпринимательство». Научный журнал | 1 |
|  |  |  |  |  | 2013 | «ЭКО». Научный журнал | 1 |
|  |  |  |  |  | 2013 | «Российская экономика. Прогнозы и тенденции» | 1 |
| 22. Документационное обеспечение управлением | Профессиональный цикл | 2013 | Документационное обеспечение управления: Учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) /Гладий Е.В. - М.: Инфра-М., 2013 | 1,0 |  |  |  |
| 23. Иностранный язык в профессиональной деятельности | Профессиональный цикл | 2010 | Агабекян И.П. Английский язык: сервис и туризм, Учебное пособие для вузов English for students in services sector. tourism and hospitality, М ;Ростов н/Д, Издательско-торговая корпорация "Дашков и К"; Наука - Спектр, 2010  | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2009 | Немецкий язык: туризм и сервис, Учебник, М.М.Васильева, М.А.Васильева, М., Альфа-М; ИНФРА-М, 2009  | 1,0 |  |  |  |
| 24. Технология приготовления простой кулинарной продукции | Профессиональный цикл | 2012 | Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учебное пособие для студ.среднего профессионального образования - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012 | 0,5 | 1996 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, 2 – М., 1996 | 1 |
|  |  | 2007 | Технология продукции общественного питания. В 2-х т., Ратушный А.С.,Хлебников В.И.,Баранов Б.А., М, Мир, 2007  | 1,0 | 2012 | «Гастроном». Ежемесячный журнал | 1 |
|  |  |  |  |  | 2002 | Химический состав продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. | 1 |
| 25. Организация производства и обслуживания | Профессиональный цикл | 2012 | Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для студ.среднего профессионального образования - / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. (Профессиональное образование). (переплет) ЭБС ZNANIUM  | 1,0 | 2012 | «Вопросы питания. Научно-практический журнал» | 1 |
|  |  |   |  Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие для студ.среднего профессионального образования - / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 (ЭБС ZNANIUM |  1,0 | 2012 | «ОБЩЕПИТ. Бизнес и искусство». Научный журнал | 1 |
|  |  |  |   |   | 2012 | Современный ресторан. |  |
| 26. Бухгалтерский учет | Профессиональный цикл | 2011 | Бухгалтерский учет: учебное пособие для студ.среднего профессионального образования / Л.М. Бурмистрова. - 2-e изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2011. - 304 с.: ил.; 60x90 1/16. (Профессиональное образование). (ЭБС ZNANIUM) | 1,0 | 2013 | «Бухгалтерский учет. Научный журнал | 1 |
|  |  | 2013 | Бухгалтерский учет: Учебникдля студ.среднего профессионального образования / / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина, Т.В. Федорова. - 2-e изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. (Профессиональное образование). ЭБС ZNANIUM) | 1,0 |  |  |  |
| 27. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2012 | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,. - 496 с. ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2002 | Химический состав продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий -М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. | 1 |
|  |  | 2012 | В.И. Богушева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс . | 0,75 |  |  | 1 |
| 28. Оборудование предприятий общественного питания  | ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2009 | Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: учебное пособие / Под общ. ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2009. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2013 |  Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: Учебник для студентов учрежд.среднего профессионального образования- 3-е изд. М.: Академия, 2013 |  0,68 |  |  |  |
| 29. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 2012 | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,. - 496 с. - ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2002 | Химический состав продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий -М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. | 1 |
|  |  | 2013 | . В.И. Богушева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2013, 374. | 0,75 | 1996 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, 2 – М., 1996 | 1 |
|  |  | 2013 | Васюкова А. Т.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К,. - 816 с. ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
| 30. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 2012 | Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М,. - 256 с.: . ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2002 | Химический состав продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий -М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. | 1 |
|  |  | 2013 | В.И. Богушева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2013, 374. | 0,75 | 1996 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, 2 – М., 1996 | 1 |
| 31. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2014 | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,. - 496 с. ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 2000 | Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М, 2000 | 1 |
|  |  | 2013 | 1. В.И. Богушева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2013,
 | 0,75 |  |  |  |
| 32. Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2011 |  Белова В.Н., Введение в специальность. - Учебное пособие ПИ (ф) ГОУ ВПО РГТЭУ. – 2011 | 1,0 |  2014 | Журнал «CHEFART» (шеф-арт);  |  |
|  |  |  | Пестова И.Г., Челпанов А.С Эстетика ресторанной продукции: Учебное пособие. - – Пермь, 2014. | 1,0 | 2014 | Гастрономъ. Ежемесячный журнал |  |
| 33. Контроль качества продукции и услуг | ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2012 | Табекин А.В. Управление качеством: Учебник для бакалавров / А.В. Табекин. - М.: Юрайт,. - 371 | 1,0 | 2007 | ГОСТ Р 50763-07. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. -  |  |
| 34. Технология приготовления сложных и горячих дессертов | ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 2013 | В.И. Богушева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2013, 374. | 0,75 |  |  |  |
| 35. Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих дессертов | ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 2014 | Пестова И.Г., Челпанов А.С Эстетика ресторанной продукции: Учебное пособие. - – Пермь, 2014. | 1,0 |  2014 | Журнал «CHEFART» (шеф-арт);  |  |
| 36. Управление структурным подразделением организации | ПМ 06. Организация работы структурного подразделения | 2014 | Шаркова А. В.Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,2012. - ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
| 37. Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения | ПМ 06. Организация работы структурного подразделения | 2014 |  Бухгалтерский учет: Практикум: Учебное пособие / Ю.Н. Самохвалова. - 5-e изд., испр. и доп. - М.: Форум, 2011. - (Профессиональное образование). (обложка) ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
|  |  | 2014 | Практикум по экономике, организации и нормированию труда: Учебное пособие / Под ред. проф. П.Э. Шлендера. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М,. - 319 с.: 60x90 1/16. (переплет) ЭБС ZNANIUM | 1,0 |  |  |  |
| 38. Моделирование профессиональной деятельности | ПМ 06. Организация работы структурного подразделения |  |  |  | 2014  | Журнал «CHEFART» (шеф-арт);  | 1 |
| 39. Выполнение работ по профессии "Повар" | ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 2013 | Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,. - 496 с. ЭБС ZNANIUM | 1,0 | 1996 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, 2 – М., 1996 | 1 |
| 40. Выполнение работ по профессии "Кондитер" | ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  | 1. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер. Учебное пособие. ООО «Феникс»,. – 315 с.
 | 0,75 | 2000 | Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сбобные булочные изделия. – М, 2000 | 1 |

**Приложение 6**

**Перечень материально-технического обеспечения дисциплин ОПСПО ППССЗ Специальность** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом** | **Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования** |
|  | Основы философии | Лекционные аудитории |
|  | История | Лекционные аудитории |
|  | Иностранный язык, иностранный язык в профессиональной деятельности | Лингвистические кабинеты |
|  | Физическая культура | Спортивный зал, открытая спортивная площадка |
|  | Русский язык и культура речи | Лекционные аудитории |
|  | Математика | Лекционные аудитории |
|  | Экологические основы природопользования | Лекционные аудитории |
|  | Химия | Химическая лаборатория (ауд. 411, 413). Перечень основного оборудования:- спектрофотометр UNICO 1201; - нитрат-тест нитратомер портативный;- ионометр И-160МИ с электродами; - рефрактометр ИРФ-454 Б2М . |
|  | Информатика | Кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307, |
|  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | Кабинет микробиологии (ауд. 417). Перечень основного оборудования: - шкаф сушильный;- микроскоп монокулярный;- микроскоп монокулярный;- микроскоп монокулярный. |
|  | Физиология питания | Химическая лаборатория (ауд. 411, 413). Перечень основного оборудования:- спектрофотометр UNICO 1201; - нитрат-тест нитратомер портативный;- ионометр И-160МИ с электродами; - рефрактометр ИРФ-454 Б2М . |
|  | Организация хранения и контроль запасов сырья | Кабинет товароведения и экспертизы товаров (ауд. 401, 403). Перечень основного оборудования:- спектрофотометр цифровой РД-303 UV; - фотоэлектроколориметр; - дейтериевая лампа; - печь муфельная ПМ-10; - сахариметр СУ-5. |
|  | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307) |
|  | Метрология и стандартизация | Лекционные аудитории |
|  | Правовое основы профессиональной деятельности | Лекционные аудитории |
|  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Лекционные аудитории |
|  | Охрана труда | Лекционные аудитории |
|  | Безопасность жизнедеятельности | Оборудованный учебный кабинет БЖ (ауд. 108(общ.));- учебные компьютерные кабинеты с подключенными информационно-правовыми программами (ауд. 203,209,210, 214, 215(общ.), 302, 316, 307(общ.)); - СПС «Консультант Плюс»;- СПС «Гарант»;- выход в Интернет;- мультимедийный проектор;-открытую спортивную площадку, спортзал, полосу препятствий, электронный тир; |
|  | Экономика организации | Лекционные аудитории |
|  | Документационное обеспечение управления | Кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307) |
|  | Технология приготовления простой кулинарной продукции | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Организация производства и обслуживания | Лекционные аудитории |
|  | Бухгалтерский учет | Лекционные аудитории |
|  | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Оборудование предприятий общественного питания | Лекционные аудитории |
|  | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Разработка и оформление ТТК | Кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307) |
|  | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Контроль качества продукции и услуг | Химическая лаборатория (ауд. 411, 413). Перечень основного оборудования:- спектрофотометр UNICO 1201; - нитрат-тест нитратомер портативный;- ионометр И-160МИ с электродами; - рефрактометр ИРФ-454 Б2М . |
|  | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Управление структурным подразделением организации | Лекционные аудитории |
|  | Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения | Лекционные аудитории |
|  | Моделирование профессиональной деятельности | Кабинеты информационных технологий (ауд. 203,209,210, 214, 215, 302, 316, 307) |
|  | Выполнение работ по профессии «Повар»  | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |
|  | Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Технологическая лаборатория (ауд. 104). Перечень основного оборудования:* плита 700сер ELECTROLUX QIND800178622;
* посудомоечная машина ПММ К1;
* тестораскаточная машина SM 220;
* кухонный процессор R301 ;
* зонт вентиляционный;
* кофеварка.
 |