

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ)  
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

---

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44

E-mail: [kipit102@mail.ru](mailto:kipit102@mail.ru); <http://chgkipit.ru/>

Утверждаю директор ГБОУ СПО  
(ССУЗ)  
«Челябинский государственный кол-  
ледж индустрии питания и торговли  
\_\_\_\_\_ Берсенева Г.Ф.

Пр. № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ 2015 года

## **ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

**Среднее профессиональное образование**

**Программа подготовки специалиста среднего звена**

(на базе основного общего образования с одновременным получением обучающимися  
среднего общего)

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Форма обучения очная**

**Квалификация выпускника**

**Техник-технолог**

**Срок обучения 2015-2019 г**

**2015 год**

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>5</b>
1.1. Нормативные основания для разработки ООП СПО.....	5
1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО	6
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>7</b>
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	7
3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций.....	7
<b>Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	<b>34</b>
5.1. Учебный план.....	34
5.2. Календарный учебный график.....	37
<b>Раздел 6. Условия образовательной деятельности.....</b>	<b>41</b>
6.1. Требования к материально-техническим условиям.....	41
6.2. Требования к кадровым условиям.....	43
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>44</b>
<b>Приложение I . Программы профессиональных модулей.....</b>	<b>44</b>
<b>Приложение I.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».....</b>	<b>44</b>
<b>Приложение I.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».....</b>	<b>67</b>
<b>Приложение I.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» .....</b>	<b>94</b>
<b>Приложение I.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».....</b>	<b>123</b>
<b>Приложение I.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».....</b>	<b>149</b>
<b>Приложение I.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения».....</b>	<b>170</b>
<b>Приложение I.7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар».....</b>	<b>200</b>
<b>Приложение II. Программы общепрофессиональных дисциплин.....</b>	<b>232</b>
<b>Приложение II.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».....</b>	<b>232</b>
<b>Приложение II.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания».....</b>	<b>248</b>
<b>Приложение II.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья».....</b>	<b>260</b>
<b>Приложение II. 4. Рабочая программа учебной дисциплины</b>	

ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»...	273
<b>Приложение II. 5.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.05 «Метрология и стандартизация».....	284
<b>Приложение II. 6.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности».....	297
<b>Приложение II. 7.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	311
<b>Приложение II. 8.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.08 «Охрана труда».....	323
<b>Приложение II. 9.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности».....	337
<b>Приложение II. 10.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОП.10 «Лечебное питание».....	351
<b>Приложение III. Программы математического и общего естественнонаучного цикла</b> .....	363
<b>Приложение III. 1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ЕН.01 «Математика».....	363
<b>Приложение III.2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ЕН.02 «Экологические основы природопользования».....	373
<b>Приложение III.3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ЕН.03 «Химия».....	386
<b>Приложение IV. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикл</b> .....	409
<b>Приложение IV. 1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.01 «Основы философии».....	409
<b>Приложение IV.2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.02 «История».....	420
<b>Приложение IV.3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.03 «Иностранный язык».....	438
<b>Приложение IV. 4.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.04 «Физическая культура».....	456
<b>Приложение IV. 5.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.05 «Социальная психология».....	467
<b>Приложение IV. 6.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОГСЭ.06 «Русский язык и культура речи».....	479
<b>Приложение V. Программы общеобразовательных учебных дисциплин базовых</b> .....	493
<b>Приложение V.1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ.01 «Русский язык».....	493
<b>Приложение V.2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ.02 «Литература».....	510
<b>Приложение V.3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ. 03 «Иностранный язык» .....	523
<b>Приложение V.4.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ. 04 «История».....	535
<b>Приложение V.5.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ. 05 «Обществознание».....	570
<b>Приложение V.6.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ.06 «Химия».....	586
<b>Приложение V.7.</b> Рабочая программа учебной дисциплины	
ОДБ.07 «Биология».....	604

<b>Приложение V.8.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 08 «Физическая культура».....	620
<b>Приложение V.9.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 09 «Основы безопасности жизнедеятельности» .....	629
<b>Приложение VI.</b> Программы общеобразовательных учебных дисциплин профильных	645
<b>Приложение VI. 1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.01 «Математика».....	645
<b>Приложение VI. 2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.02 «Информатика».....	661
<b>Приложение VI. 3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ. 03 «Физика».....	674

## Раздел 1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384 (далее – ФГОС СПО).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ООП СПО.

### 1.1. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

1.2. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО:  
ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ПС – профессиональный стандарт.

Цикл ОДБ – общеобразовательные учебные дисциплины базовые

Цикл ОДП – общеобразовательные учебные дисциплины профильные

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Общий математический и естественнонаучный цикл

Цикл ОП – общепрофессиональные дисциплины

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения предусматриваемые ФГОС: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 7488 часов – срок обучения 3 года 10 месяцев

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

#### 3.2. Соответствие профессиональных модулей и присваиваемых квалификаций

Таблица 1

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Осваиваемая квалификация Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	осваивается
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по профессии Повар	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается одна квалификации

## Раздел 4. результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Формулировка компетенции	Умения, знания
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументировать свой выбор в профессиональном самоопределении; -определять социальную значимость профессиональной деятельности; -выполнять самоанализ профессиональной пригодности; -определять основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда; определять ближайшие конечные жизненные цели в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- положительные и отрицательные стороны профессии; пути реализации жизненных планов; перспективы трудоустройства; условия труда и выдвигает предложения по их улучшению.</li> </ul>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей; находить способы и методы выполнения задачи; выстраивать план (программу) деятельности; подбирать ресурсы необходимые для решения задачи; анализировать действия на соответствие эталону оценки результатов деятельности; анализировать результат выполняемых действий и выявлять причины отклонения от норм.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пути устранения выявленных отклонений; показатели результатов своей деятельности, их эффективность и качество.</li> </ul>
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать ситуацию и называть противоречия; оценивать причины возникновения ситуаций; определять субъектов взаимодействия в возникшей ситуации; прогнозировать развитие ситуации; находить пути решения ситуации; подбирать ресурсы необходимые для решения ситуации; брать на себя ответственность за принятые решения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пути решения ситуации; ресурсы (инструменты, информацию) необходимые для решения ситуации; способы взаимодействия субъектов - участников ситуации.</li> </ul>
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять профессионально – значимую информацию ( в рамках своей профессии); выделять перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет; пользоваться разнообразной справочной литературой и электронными ресурсами; находить в тексте запрашиваемую информацию; сопоставлять информацию из различных источников; определять соответствие информации поставленной задачи; классифицировать и обобщать информацию; оценивать полноту и достоверность информации.</li> </ul>



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разнообразную справочную литературу и электронные ресурсы; перечень вопросов, указывающих на отсутствие информации, необходимой для решения задачи; способы классификации и обобщения информации.</li> </ul>
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск информации в сети интернет и различных электронных носителях; извлекать информацию с электронных носителей; использовать средства ИТ для обработки и хранения информации; создавать презентации в различных формах; представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы поиска информации; средства ИТ для обработки и хранения информации; программу Power Point для создания презентаций.</li> </ul>
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать позитивный стиль общения; выбирать стиль общения в соответствии с ситуацией; признавать чужое мнение; отстаивать собственное мнение; принимать критику; вести деловую беседу в соответствии с этическими нормами; соблюдать официальный стиль при оформлении документов; составлять отчеты в соответствии с запросом; оформлять документы в соответствии с нормативными актами; выполнять письменные и устные рекомендации руководства; общаться по телефону в соответствии с этическими нормами; организовать коллективное обсуждение рабочей ситуации.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы этикета; нормативные требования, предъявляемые к оформлению документов; пути эффективного взаимодействия в команде.</li> </ul>
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить совещания; ставить задачи перед коллективом; аргументировать свою позицию; осуществлять контроль в соответствии с поставленной задачей; конструктивно критиковать с учетом сложившейся ситуации; организовать работу по выполнению задания; участвовать в разработке мероприятий по улучшению условий работы команды.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к организации и проведению совещаний; способы аргументации; способы контроля за работой команды.</li> </ul>
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать собственные сильные и слабые стороны; определять перспективы профессионального и личностного развития; составлять программу саморазвития и самообразования; определять этапы достижения поставленных целей; определять необходимые внешние и внутренние ресурсы необходимые для достижения целей; планировать карьерный рост; участвовать в мероприятиях способствующих карьерному росту; владеть навыками самоорганизации; владеть методами самообразования.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы самообразования; способы самоорганизации; о препятствиях существующих для карьерного роста; собственные сильные и слабые стороны.</li> </ul>

ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> - выбрать необходимую технологию для профессиональной деятельности; определять условия и результаты эффективного применения технологий; анализировать производственную ситуацию и называть противоречия между идеальными и реальными условиями реализации технологического процесса; определять причины необходимости смены технологий; определять необходимость модернизации; составлять алгоритм действий по модернизации.
		<b>Знания:</b> - источники информации о технологиях в профессиональной деятельности; условия и результаты применения технологий; возможные пути модернизации; идеальные условия реализации технологического процесса; способы оценки результатов технологического процесса.

## 4.2. Профессиональные компетенции

Таблица 3

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Практический опыт:</b> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; -расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; -подготовки мяса для сложных блюд; -подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроля качества и безопасности подготовленного мяса
		<b>Умения:</b> -органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса
		<b>Знания:</b> -ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят

		<p>и поросячьей головы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, для приготовления сложных блюд;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного рыбы</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд,</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы</li> </ul>

		<p>определения их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы ;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования рыбы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке, рыбы для приготовления сложных блюд</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> <li>- основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</li> <li>-методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, сложных холодных закусок;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления</li> </ul>

		<p>сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила, сложных холодных мясных, рыбных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;</li> <li>- технология приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных сложных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных соусов;</li> <li>- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;</li> <li>- требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов;</li> <li>- температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>- правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов;</li> <li>- технология приготовления соусов;</li> <li>- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- методы сервировки, способы и температура подачи соусов;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним</li> </ul>



<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных горячих супов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- приготовления сложных горячих супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложных горячих супов;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложных горячих супов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих супов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих супов;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих супов;</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных горячих супов</li> </ul>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложных горячих соусов;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложных горячих соусов</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих соусов;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>
ПК 3.3. Организовывать и проводить при-		<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных блюд из овощей,</li> </ul>

<p>готовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных типов сыра;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам</li> </ul>

		<p>блюды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> </ul>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы различными способами;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов</li> </ul>

		<p>тов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;</li> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы), рыбных, мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным</li> </ul>

		<p>инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>-приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам</li> </ul>

		<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- технологию приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции</li> </ul>



		<p>различными методами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- методы приготовления и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- производить расчет по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</li> </ul>

		<p>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;          -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;          -оценивать качество и безопасность готовой продукции;          - оформлять документацию.</p> <p><b>Знания:</b>          -ассортимент сложных холодных десертов;          -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;          -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;          -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;          -методы приготовления сложных холодных десертов;          -технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;          -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;          -варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;          -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;          -начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;          -варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;          -актуальные направления в приготовлении холодных десертов;          -сервировку и подачу сложных холодных десертов;          -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;          -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;          -требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;          -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;          -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов;</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          - расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;          -приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          - оформления и отделки сложных горячих десертов;          -контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Умения:</b>          - органолептически оценивать качество продуктов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- производить расчет по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>-начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;</li> <li>-варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</li> <li>-сервировку и подачу сложных горячих десертов;</li> <li>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;</li> <li>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</li> </ul>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> </ul>

		- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации <b>Знания:</b> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Практический опыт:</b> - принятия управленческих решений; <b>Умения:</b> -рассчитывать заработную плату; -организовывать работу коллектива исполнителей <b>Знания:</b> - основные приемы организации работы исполнителей; - методику расчета заработной платы
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<b>Практический опыт:</b> - организации работы трудового коллектива <b>Умения:</b> -организовывать рабочие места в производственных помещениях <b>Знания:</b> - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<b>Практический опыт:</b> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); <b>Умения:</b> -разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию <b>Знания:</b> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно- отчетную документацию	<b>Практический опыт:</b> - ведения утвержденной учетно – отчетной документации <b>Умения:</b> -вести табель учета рабочего времени работников; -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией <b>Знания:</b> - формы документов, порядок их заполнения; - порядок оформления табеля учета рабочего времени
Выполнение работ по профессии Повар	ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов	<b>Практический опыт:</b> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов <b>Умения:</b> - проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд и изделий</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из овощей и грибов;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий из овощей и грибов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> </ul>
	<p>ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	<p>ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов и соусов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления супов и соусов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых супов и соусов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления супов и соусов;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов для приготовления супов и соусов;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов и соусов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству супов и соусов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	<p>ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки рыбного сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из рыбы;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд из рыбы</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов рыбы;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд из рыбы</li> </ul>
	<p>ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья;</li> <li>- мяса, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов мяса и домашней птицы;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> </ul>

		- правила проведения бракеража
	ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество готовых холодных блюд и закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных гастрономических продуктов;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи</li> </ul>
	ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд и напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов сырья для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления блюд для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	ПК 7.8. Готовить хлебобулочные, мучные и	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских</li> </ul>



	кондитерские изделия	<p>изделий</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий</li> </ul>
--	----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю

Директор ГБОУ СПО (ССУЗ) "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"

Г.Ф. Берсенева

" " 2015г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного образовательного

учреждения среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение)  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

#### 19.02.10 Технология производства общественного питания

Квалификация Техник - технолог

Форма обучения Очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль среднего профессионального образования технический

#### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	28	4	7	0	2	0	11	52
3 курс	32	4	4	0	2	0	10	52
4 курс	21	5	4	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

#### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего занятий	в т.ч.			17 неделя	22 недели	16 неделя	23 недели	16 неделя	24 недели	16 неделя	14 неделя
						Лекций	Лаб. и пр. занятий	Курс. Работы								
<b>О</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0/10/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1015</b>	<b>381</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ	Базовые дисциплины		1275	425	850	617	225	0	370	480	0	0	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	--Э,-----	117	39	78	78	0	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	--ДЗ,-----	175	58	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	--ДЗ,-----	117	39	78	0	78	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	История	--ДЗ,-----	176	59	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание	--ДЗ,-----	175	58	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Химия	--ДЗ,-----	117	39	78	48	30	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	Биология	--ДЗ,-----	117	39	78	70	0	0	34	44	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	--ДЗ,-----	176	59	117	0	117	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	--ДЗ,-----	105	35	70	70	0	0	30	40	0	0	0	0	0	0
ОДП	Профильные дисциплины		831	277	554	398	156	0	242	312	0	0	0	0	0	0
ОДП.01	Математика	--Э,-----	435	145	290	220	70	0	136	154	0	0	0	0	0	0
ОДП.02	Информатика	--Э/ДЗ,-----	143	48	95	35	60	0	51	44	0	0	0	0	0	0
ОДП.03	Физика	--Э/ДЗ,-----	253	84	169	143	26	0	55	114	0	0	0	0	0	0
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>9/10/10</b>	<b>5382</b>	<b>1458</b>	<b>3924</b>	<b>1378</b>	<b>1462</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>576</b>	<b>504</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>2/4/0</b>	<b>765</b>	<b>255</b>	<b>510</b>	<b>138</b>	<b>372</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>108</b>	<b>56</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>78</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	--ДЗ,-----	58	10	48	36	12	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	--ДЗ,-----	58	10	48	38	10	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	--ДЗ,-----	190	28	162	0	162	0	0	0	26	30	28	36	20	22
ОГСЭ.04	Физическая культура	--ДЗ,-----	324	162	162	2	160	0	0	0	26	30	28	36	20	22
ОГСЭ.05	Социальная психология	--ДЗ,-----	51	17	34	26	8	0	0	0	0	0	0	0	0	34
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	--ДЗ,-----	84	28	56	36	20	0	0	0	56	0	0	0	0	0
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2/1/2</b>	<b>394</b>	<b>131</b>	<b>263</b>	<b>159</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>145</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	--ДЗ,-----	72	24	48	24	24	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	--З,-----	63	21	42	22	20	0	0	0	0	42	0	0	0	0
ЕН.03	Химия	--З,Э,Э,-----	259	86	173	113	60	0	0	0	34	55	84	0	0	0
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5/5/8</b>	<b>4223</b>	<b>1072</b>	<b>3151</b>	<b>1081</b>	<b>986</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>386</b>	<b>575</b>	<b>436</b>	<b>792</b>	<b>536</b>	<b>426</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4/4/2</b>	<b>998</b>	<b>333</b>	<b>665</b>	<b>417</b>	<b>232</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>191</b>	<b>17</b>	<b>226</b>	<b>56</b>	<b>10</b>	<b>165</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	--Э,-----	108	36	72	54	18	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	--З,-----	59	20	39	27	12	0	0	0	39	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	--Э,-----	97	32	65	51	14	0	0	0	65	0	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	--З,-----	147	49	98	40	58	0	0	0	0	0	98	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	--ДЗ,-----	84	28	56	46	10	0	0	0	0	0	56	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	--ДЗ,-----	84	28	56	44	12	0	0	0	0	0	56	0	0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	--ДЗ,-----	132	44	88	50	22	16	0	0	0	0	0	0	0	88
ОП.08	Охрана труда	--З,-----	54	18	36	22	14	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	--ДЗ,-----	134	45	89	41	48	0	0	0	15	17	16	20	10	11
ОП.10	Лечебное питание	--З,Э,Э,-----	99	33	66	42	24	0	0	0	0	0	0	0	0	66
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1/1/6</b>	<b>3225</b>	<b>739</b>	<b>2486</b>	<b>664</b>	<b>754</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>195</b>	<b>558</b>	<b>210</b>	<b>736</b>	<b>526</b>	<b>261</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/0/1/Э (к)	279	69	210	96	42	0	0	0	0	0	210	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	--Э,-----	207	69	138	96	42	0	0	0	0	0	138	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика		72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/0/1/Э (к)	423	105	318	108	102	0	0	0	0	0	0	318	0	0



## Пояснения

Настоящий рабочий учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384, Рекомендациями по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/специальности среднего профессионального образования.

Графиком учебного процесса предусмотрено начало учебного года с 1 сентября. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий парами по 45 мин. Перемена 10 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно на 1 курсе 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, на 2 и 3 курсах - 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний. Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы. На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением 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. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются в рабочих программах учебных и производственных практик. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

### Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241)

В соответствии со спецификой основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выбран технический профиль

Срок реализации ФГОС среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 1 год. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель – теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Промежуточная аттестация по основным общеобразовательным программам среднего (полного) общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и одного устного экзамена по профильной дисциплине по выбору обучающихся. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся дифференцированные зачеты.

### Формирование вариативной части ОПОП

Федеральным государственным образовательным стандартом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов на вариативную часть. Этот объем часов был распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом: ОГСЭ - 90 ч (10,4%), ЕН - 55 ч (6,4%), ОП - 249 ч (28,8%), ПМ - 470 ч (54,4%)

В цикле ОГСЭ вариативная часть была направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин, а также на введение дисциплин "Русский язык и культура речи", "Социальная психология" по требованию работодателей на развитие социально-профессиональных качеств выпускников и на обеспечение их конкурентоспособности

В цикле ЕН вариативная часть направлена на увеличение часов инвариантных дисциплин "питание" по рекомендации работодателя. В цикле ПМ за счет вариативной части увеличен объем времени на изучение ПМ.01 в количестве 30ч, ПМ.02 в количестве 96ч, ПМ.03 в количестве 166ч, ПМ.04 в количестве 71ч, ПМ.05 в количестве 25ч, ПМ.06 в количестве 33ч, ПМ.07 в количестве 49ч.

### Формы промежуточной аттестации

Все дисциплины, включенные в рабочий учебный план, имеют следующие завершенные формы контроля знаний: контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, курсовая работа экзамен в соответствии с учебным планом. Зачет, дифференцированный зачет, и контрольная работа проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин и профессиональных модулей. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10

При промежуточной и итоговой аттестации обучающихся привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин

### Формы проведения государственной итоговой аттестации

ГИА включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.



Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Недели																																										Сводные данные по бюджету времени					
		Сентябрь			Октябрь			Ноябрь			Декабрь			Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь																				
		П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого	П	Н	Итого																		
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	2	9	16	23	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	1404
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	1	8	15	22	1	3	10	17	24	3	10	17	24	7	14	21	28	5		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	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					
	<b>ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1404
	ОГСЭ.01 Основы философской культуры	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	264
	ОГСЭ.02 История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	48
	ОГСЭ.03 Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	48
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	<b>ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	179
	ЕН.01 Математика														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	48				
	ЕН.02 Экологические основы природопользования														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	42				
	ЕН.03 Химия	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	89
	<b>ОП Общепрофессиональные дисциплины</b>	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	10	12	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	208
	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ОП.02 Физиология питания														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	39				
	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	65
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32
	<b>ПМ Профессиональные модули</b>	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	753
	ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	753
	МДК.07.01 Организация работы повара	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	357
	УП.07.01 Учебная практика														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	144				
	ПП.07.01 Профессиональная практика														:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	252				
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	:	:	:	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1404







## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Требования к материально-техническим условиям**

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

лаборатория кулинарной продукции;  
лаборатория кондитерского производства;  
химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

##### **Спортивный комплекс**

спортивный зал;  
открытый спортивная площадка;

##### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий баз практики по специальности.**

Образовательная организация, реализующая программу по специальности располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень, материально-технического обеспечения, включает в себя:

### 1.1.2.1. Оснащение лабораторий

#### 1 Лаборатория кулинарной продукции

- плита электрическая четырехкомфорочная;
- плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом;
- холодильник;
- жарочный двухсекционный шкаф;
- шкаф для выпечки кондитерских изделий;
- микроволновая печь;
- водонагреватель;
- миксер;
- мясорубка электрическая;
- весы электрические;
- блендер;
- столы производственные;
- инвентарь кухонный

#### 2 Лаборатория кондитерского производства

- плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом;
- холодильник;
- микроволновая печь;
- водонагреватель;
- миксер;
- весы электрические;
- блендер;
- столы производственные;
- шкаф для хранения посуды;
- инвентарь кухонный

#### 3 Лаборатория «Химия»

- вытяжной шкаф;
- муфельная печь;
- сушильный шкаф;
- лабораторные столы;
- весы электронные;
- титровальные установки;

#### 4 Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

- весы электронные;
- термометры;
- рефрактометр;
- ариометр
- лактодиксиметр;
- мерные колбы

#### 5 Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

- микроскопы;
- термостат;
- сушильный шкаф;

- ультрафиолетовая лампа;
- лабораторный стол;
- шкаф для хранения хим. посуды;
- монитор;
- процессор;
- проектор

## **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Квалификация педагогически работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Педагогические работники привлекаемые к реализации образовательной программы имеют высшее образование:

- педагогическое 10 человек;
- профильное и дополнительное педагогическое 6 человек.

Доля педагогических работников обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности составляет 100%.

Из списочного числа преподавателей ведущих образовательную деятельность по специальности 36% имеют высшую квалификационную категорию, 50% первую категорию, 14% категории не имеют.

Все преподаватели ведущие профессиональные дисциплины и профессиональные модули прошли стажировку на профильных предприятиях.