



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

Колледж сервиса и дизайна

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**по специальности 260807 Технология продукции
общественного питания
(базовой подготовки)**

квалификация Техник-технолог

Владивосток, 2011г

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 июня 2010 г. № 675.

Организация-разработчик: Колледж сервиса и дизайна «Владивостокского государственного университета экономики и сервиса» (далее - КСД).

Разработчики:

Мокшина И.В., преподаватель высшей категории
Мальшева Г.Л., преподаватель высшей категории
Карпенко т.Ф., преподаватель высшей категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии КСД ВГУЭС протокол №1 от «05» сентября 2011 г, утверждена директором колледжа в 2011г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии КСД ВГУЭС протокол №1 от «03» сентября 2012 г., переутверждена директором колледжа в 2012г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии КСД ВГУЭС протокол №9 от «05» июня 2013 г., переутверждена директором колледжа в 2013г.

Содержание

пояснительной записки косновой профессиональной образовательной
программе
(ОПОП)

1. Общие положения	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.3. Общая характеристика ОПОП	5
1.3.1. Цель ОПОП	5
1.3.2. Срок освоения ОПОП	6
1.3.3. Трудоемкость ОПОП	6
1.3.4. Особенности ОПОП	7
1.3.5. Требования к поступающим в колледж на данную ОПОП	8
1.3.6. Востребованность выпускников	8
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	8
1.3.8. Основные пользователи ОПОП	8
2. Квалификационная характеристика выпускника	8
2.1. Область профессиональной деятельности	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности	8
2.3. Виды профессиональной деятельности	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности	9
3. Требования к результатам освоения ОПОП	11
3.1. Общие компетенции	11
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ОПОП	11
3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	50
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	50
4.1. Базисный учебный план	50
4.2. Учебный план	50
4.3. Календарный учебный график	51
4.4. Рабочие программы дисциплин	51
4.5. Рабочие программы профессиональных модулей	53
4.6. Программа учебной и производственной практики, программа итоговой (государственной) аттестации	54
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	54
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	54
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	55
5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	56
6. Ресурсное обеспечение ОПОП	57
6.1. Кадровое обеспечение	57
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	57
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	59
6.4. Базы практики	60
7. Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника	63
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	63
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	63

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	64
9. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	66
Приложения	
Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания
Приложение 2	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
Приложение 3	Базисный учебный план
Приложение 4	Календарный учебный график
Приложение 5	Учебный план
Приложение 6	Аннотации рабочих программ дисциплин
Приложение 7	Аннотации рабочих программ профессиональных модулей
Приложение 8	Аннотации программ учебной и производственной практики
Приложение 9	Нормативные документы
9.1	Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
9.2	Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования
Приложение 10	Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол №3 от 17.11.2012
Приложение 11	Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол №2 от 16.10.2012
Приложение 12	Порядок организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол №6 от 14.02.13
Приложение 13	Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол №2 от 16.10.2012
Приложение 14	Положение о практике Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол №6 от 14.02.13
Приложение 15	Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации

1 Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260807 Технология продукции общественного питания реализуется Колледжем сервиса и дизайна «Владивостокского государственного университета экономики и сервиса» (далее - КСД) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от «22» июня 2010 года.

ОПОП включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания составляют:

- Закон РФ «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1 (в редакциях);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (Приложение 1);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и

- среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования
 - Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
 - Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
 - Устав ФГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»;
 - Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012;
 - Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012;
 - Положение о практике Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013;
 - Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 3 от 17.11.2012;
 - Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 17.11.2012;
 - Порядок организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также

формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник колледжа в результате освоения ОПОП специальности Технология продукции общественного питания базовой подготовки будет профессионально готов к деятельности по

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

(в соответствии с п.4.3. ФГОС)

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования не более чем на один год.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	16	
Производственная практика (по профилю специальности)	12	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	6480

1.3.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Ведется формирование социокультурной среды, создавая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся и способствуя развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные дисциплины для подготовки специалистов:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Метрология и стандартизация
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Бухгалтерский учет в общественном питании
- Оборудование предприятий общественного питания
- Безопасность жизнедеятельности

Сотрудничество с профильными организациями, гостинично-ресторанный комплекс «Аванта», «Владивосток», в которых студенты проходят в течение всего периода обучения учебную практику в количестве 576 часа, - 16 недель; производственную (по профилю специальности) в количестве 432 часа – 12 недель.

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 образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций: отчет по

практике, характеристика, оценочный лист.

Не менее важным является возможность самостоятельно формировать индивидуальную образовательную программу, построенную в системе открытого образования на модульной основе. Наряду с обязательными дисциплинами студент вправе включить в нее любые нужные для него предметы.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

1.3.5. Требования к поступающим в колледж на данную ОПОП

Прием граждан на обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования осуществляется по правилам приёма ВГУЭС для структурных подразделений довузовского образования университета на базе основного общего и среднего (полного) образования.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности Технологии продукции общественного питания востребованы в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:
Бакалавриат «Техники и технологии»

1.3.8 Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа, цикловые методические комиссии;
- студенты, обучающиеся по специальности Организация обслуживания в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления колледжа;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2 Квалификационная характеристика выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

(область профессиональной деятельности указывается в соответствии с п.4.1. ФГОС);

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

(в соответствии с п. 4.2. ФГОС)

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

(в соответствии с п.4.3 ФГОС)

2.4. Задачи профессиональной деятельности

В области — организации процесса приготовления полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую. кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;
- оформлять и отделывать сложные холодные и горячие десерты;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

В области - организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);
- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);
- принимать управленческие решения.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

(заполняются в соответствии с п. 5.1 ФГОС)

3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ОПОП

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

(заполняется в соответствии с п.5.2 ФГОС)

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 1.1.</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; – подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленных овощей <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; – классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд, – способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, – методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; – технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей

			<ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных блюд;
	ПК 1.2.	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; – расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса 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; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов 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 при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 и поросячьей головы – требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и

			<p>пороссячьей головы в охлажденном и мороженом виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса,; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; – методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; – технологию приготовления начинок для фарширования мяса; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса – способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; – актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; – правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
	ПК 1.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; – подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленного рыбы; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;

			<ul style="list-style-type: none"> – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; – классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд, – виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; – способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из, рыбы; – методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; – технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; – способы минимизации отходов при для приготовления сложных блюд;
Организация процесса приготовления и приготовление сложной	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента легких и сложных холодных закусок – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных

<p>холодной кулинарной продукции.</p>			<p>закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок – приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных закусок. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных закусок; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; – классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных закусок, – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей,
---------------------------------------	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> – методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных закусок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; – технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей – способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных закусок;
	ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд. – организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд. – приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных

			<p>холодных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент холодных блюд из рыбы, мяса и птицы – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; – способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы,; – требования к качеству готовых холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; – температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; – технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,; – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – варианты оформления сложных холодных, блюд из рыбы, мяса и птицы; – технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и
--	--	--	---

			<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; – риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных холодных соусов. – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. – организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. – приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных соусов. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции

			<p>различными методами;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сложных холодных соусов; – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; – требования к качеству соусов и заготовок для них; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; – температурный и санитарный режим, правила приготовления разных соусов; – ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; – правила соусной композиции сложных холодных соусов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; – технологию приготовления холодных соусов; – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных – методы сервировки, способы и температура подачи – сложных холодных соусов; – варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами; – заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.</p>
Организация процесса	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов

<p>приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>		<p>сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов – приготовления сложных горячих супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных горячих супов – контроля безопасности готовой сложных горячих супов <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов; – использовать различные технологии приготовления сложных горячих супов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих супов; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих супов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих супов; – оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих супов различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных горячих супов – методы организации производства сложных горячих супов; – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, – основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, – варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
--	--	-----------------------	--

			<ul style="list-style-type: none"> – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов – технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), – технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных горячих супов <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных горячих соусов – организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов – приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – контроля безопасности готовых сложных горячих соусов <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов;

			<ul style="list-style-type: none"> – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов – оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих соусов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных горячих соусов методы организации сложных горячих соусов – принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); – требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов; – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов – ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; – правила соусной композиции горячих соусов; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> – правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; – варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; – температуру подачи сложных горячих соусов правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра – контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

		<ul style="list-style-type: none">– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыр;– оценивать качество и безопасность сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными способами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;– методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;– основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных блюд из овощей, грибов и сыра;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра– гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра– варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;– традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;– температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;
--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра, – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной блюд из овощей, грибов и сыра <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>
	ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – контроля безопасности готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц;

			<ul style="list-style-type: none"> – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц; – оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; – основные критерии оценки качества готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – технологию приготовления блюд из мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых
--	--	--	---

			<p>сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	ПК 4.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий; – контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – организации рабочего места по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;

			<ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и безопасность сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами; – определять режим хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – технологию приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – технику и варианты оформления сложных сдобных хлебобулочных
--	--	--	--

			<p>изделий и праздничного хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – актуальные направления в приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – уметь: – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

			<ul style="list-style-type: none">– оценивать качество и безопасность сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов– требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; – организации технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий. – контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий.; – организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для мелкоштучных кондитерских изделий.; – принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий. – определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий. – оценивать качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий различными методами; – определять режим мелкоштучных кондитерских изделий. <p>Знать:</p>

			<ul style="list-style-type: none">– ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий.– характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.– методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий.– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.– технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.– технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;– требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий– актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
--	--	--	--

	ПК 4.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов; – организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами; – контроля качества и безопасности сложных отделочных полуфабрикатов; – организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при сложных отделочных полуфабрикатов; – оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов различными методами; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;
--	--------	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – основные критерии качества сложных отделочных полуфабрикатов – методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; – технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; – отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; – технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; – требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов – актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; – приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

<p>СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ</p>			<ul style="list-style-type: none"> – приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; – оформления и отделки сложных холодных десертов; – контроля качества и безопасности холодных десертов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; – выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; – оценивать качество и безопасность холодных десертов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, 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;
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> – начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; – варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; – актуальные направления в приготовлении холодных десертов; – сервировка и подача 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
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 горячих десертов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов; – использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; – выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;

			<ul style="list-style-type: none">– оценивать качество и безопасность горячих десертов– оформлять документацию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент сложных горячих десертов;– основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;– органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;– методы приготовления сложных горячих десертов;– технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;– варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;– начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;– варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;– актуальные направления в приготовлении горячих десертов;– сервировка и подача сложных горячих десертов;– температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;– требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;– основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов
--	--	--	--

Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Иметь практический опыт: – планирования работы структурного подразделения; Уметь: – разрабатывать нормативно технологическую документацию Знать: – принципы и виды планирования работы бригады
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Иметь практический опыт: планирования выполнения работы исполнителями Уметь: – организовывать работу коллектива исполнителей; – разрабатывать оценочные задания Знать: – основные приемы организации работы исполнителей; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт: принимать управленческих решений Уметь: – организовывать рабочие места в производственных подразделениях; – Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Знать: – дисциплинарные процедуры в организации; – формы документов, порядок их заполнения; – методику расчета выхода продукции;
	ПК 6.4	Контролировать ход и	Иметь практический опыт:

		оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	оценки эффективности деятельности структурного подразделения Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – нормативно технологическую документацию; – Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Знать: <ul style="list-style-type: none"> – способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды); – нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Иметь практический опыт: проводить расчеты экономических показателей Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – вести табель учета рабочего времени работников; – рассчитывать заработную плату; – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Знать: <ul style="list-style-type: none"> – правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 1.1	Приготовление блюд из овощей и грибов.	Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

			<ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
	ПК 1.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

			<ul style="list-style-type: none"> – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 2.1	Приготовление супов и соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления основных супов и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража;

			<ul style="list-style-type: none"> – способы сервировки и варианты оформления, – температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 2.2	Приготовление блюд из рыбы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы – оценивать качество готовых блюд; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 2.3	Приготовление блюд из	Иметь практический опыт:

		мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 2.4	Приготовление холодных блюд и закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

			<ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – правила проведения бракеража; – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; – требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления; – температуру подачи холодных блюд и закусок; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 2.5	Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

			<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила поведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – правила их безопасного использования.
Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – расчета массы овощей для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; – подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленных овощей

продукции.			<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; – классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд, – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, – методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей; – технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей – способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных блюд;
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; – расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; – подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

			<ul style="list-style-type: none"> – контроля качества и безопасности подготовленного мяса; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов 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 при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 и поросячьей головы – требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса,; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; – методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; – технологию приготовления начинок для фарширования мяса; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов
--	--	--	---

			<p>из мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; – актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; – правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; – требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
	ПК 1.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; – организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; – подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленного рыбы; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;

			<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; – классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд, – виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; – способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; – методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; – технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; – способы минимизации отходов при для приготовления сложных блюд;
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	ПК 2.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента легких и сложных холодных закусок – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок. – организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок – приготовления сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных закусок. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления

			<p>сложной холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;– проводить расчеты по формулам;– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных закусок;– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;– классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных закусок,– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей;– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей,– методы обработки и подготовки овощей для приготовления сложных закусок;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;– технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса;– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей– способы минимизации отходов при подготовке овощей, для приготовления сложных закусок;
--	--	--	---

	ПК 2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд. – организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд. – приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент холодных блюд из рыбы, мяса и птицы – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; – способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для
--	---------	--	--

			<p>приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы,; – требования к качеству готовых холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; – температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; – технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы,; – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – варианты оформления сложных холодных, блюд из рыбы, мяса и птицы; – технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; – варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; – гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; – риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных холодных соусов.

		<p>сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов. – проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. – организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. – приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. – декорирования блюд сложными холодными соусами. – контроля качества и безопасности сложных холодных соусов. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сложных холодных соусов; – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; – требования к качеству соусов и заготовок для них; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; – температурный и санитарный режим, правила приготовления разных соусов; – ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их
--	--	--------------------------------	--

			<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; – правила соусной композиции сложных холодных соусов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; – технологию приготовления холодных соусов; – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных – методы сервировки, способы и температура подачи – сложных холодных соусов; – варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами; – заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; – риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции; <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 3.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов – организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов – приготовления сложных горячих супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных горячих супов – контроля безопасности готовой сложных горячих супов <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов; – использовать различные технологии приготовления сложных горячих супов;

			<ul style="list-style-type: none">– проводить расчеты по формулам;– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих супов;– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих супов;– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих супов;– оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих супов различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент сложных горячих супов– методы организации производства сложных горячих супов;– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов,– основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов,– варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов,– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов– технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),– технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных горячих супов <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных горячих соусов – организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов – приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – контроля безопасности готовых сложных горячих соусов <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов – оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих соусов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных горячих соусов методы организации сложных горячих

			<p>соусов</p> <ul style="list-style-type: none">– принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);– требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;– основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов;– методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов– ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;– правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;– правила соусной композиции горячих соусов;– температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов– правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов– правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;– варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;– температуру подачи сложных горячих соусов правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и
--	--	--	--

			хранения готовых сложных горячих соусов
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра – контроля безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыр; – оценивать качество и безопасность сложных блюд из овощей, грибов и сыра различными способами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; – классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; – классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

			<ul style="list-style-type: none"> – методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра – гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; – традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; – температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов; – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра, – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из овощей, грибов и сыра – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы; – организации технологического процесса приготовления сложных блюд из

		<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – контроля безопасности готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц; – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птиц; – оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; – основные критерии оценки качества готовых сложных горячих блюд из
--	--	---	---

			<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; – правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – технологию приготовления блюд из мяса и птицы; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы – требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; – риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; – методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными способами;
Организация процесса приготовления и	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

<p>приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		<p>изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий; – контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – организации рабочего места по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; – оценивать качество и безопасность сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами; – определять режим хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – требования к качеству основных продуктов и дополнительных
--	--	--------------------------------------	---

			<p>ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – технологию приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – технику и варианты оформления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – требования к безопасности хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба – актуальные направления в приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – организации технологического процесса приготовления сложных мучных

		<p>праздничных тортов.</p>	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – уметь: – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – оценивать качество и безопасность сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к
--	--	----------------------------	---

			<p>ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов – актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; – организации технологического процесса мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий.

			<ul style="list-style-type: none"> – контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий.; – организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для мелкоштучных кондитерских изделий.; – принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; – выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий. – определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий. – оценивать качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий различными методами; – определять режим мелкоштучных кондитерских изделий. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий. – характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. – требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. – основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. – методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none">– температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий.– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.– технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.– органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.– технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;– требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий– актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
--	--	--	--

3.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 2.

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

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения (Приложение 3).

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

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

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП специальности Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Часы вариативной части использованы:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 254;

Математический и общий естественнонаучный – 108;

Общепрофессиональные дисциплины – 260;

Профессиональные модули – 674.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин: основы философии, история, иностранный язык (англ.), русский язык и культура речи, психология общения, физическая культура, математика, экологические основы природопользования, химия.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

Учебный план представлен в Приложении 5.

4.3. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 100114 к срокам освоения ОПОП и учебного плана.

Календарный учебный график представлен в Приложении 4.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены цикловыми методическими комиссиями (Приложение 11).

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины ;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Аннотации рабочих программ дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 6
1	2	3
ОГСЭ. 01	Основы философии	<i>Приложение 6.1</i>
ОГСЭ. 02	История	<i>Приложение 6.2</i>
ОГСЭ. 03	Иностранный язык (англ.)	<i>Приложение 6.3</i>
ОГСЭ. 04	Русский язык и культура речи	<i>Приложение 6.4</i>
ОГСЭ. 05	Психология общения	<i>Приложение 6.5</i>
ОГСЭ. 06	Физическая культура	<i>Приложение 6.6</i>
ЕН. 01	Математика	Приложение 6.7
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	Приложение 6.8
ЕН. 03	Химия	Приложение 6.9

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены заместителем директора колледжа, согласованы с работодателями (Приложение 13).

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей, преддипломной практики

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 7
1	2	3
П.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 7.1
П.02	Физиология питания	Приложение 7.2
П.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 7.3
П.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 7.4

П.05	Метрология и стандартизация	Приложение 7.5
П.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 7.6
П.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 7.7
П.08	Охрана труда	Приложение 7.8
П.09	Бухгалтерский учет в общественном питании	Приложение 7.9
П.010	Оборудование предприятий общественного питания	Приложение 7.10
П.011	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 7.11
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 7.12
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 7.13
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 7.14
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 7.15
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 7.16
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 7.17
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	Приложение 7.18
ПМ.08	Основы предпринимательской деятельности	Приложение 7.19
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	Приложение 7.20

В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования профессиональных модулей, соответствия с рабочим учебным планом.

В графе 3 указывается номер приложения к данной ОПОП.

4.6. Программа учебной и производственной практики, программа государственной (итоговой) аттестации

Программа учебной и производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения о практике Колледжа сервиса и дизайна (Приложение 14).

Аннотации рабочих программ учебной и производственной практики представлены в Приложении 8.

Программа государственной (итоговой) аттестации разработана на основе Порядка организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна (Приложение 12).

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ЦМК, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются ректором после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущая аттестация;
- промежуточная аттестация

Текущая аттестация

Текущая аттестация результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения
- автоматизированности, быстроты выполнения

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов согласно Типовому положению об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 октября 1994 г. № 1168 (в действующей редакции Типового положения, утверждённой постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 № 543).

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен по профессиональному модулю;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачёт;
- курсовая работа (проект);
- контрольная работа;

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются «Положением о проведении промежуточной аттестации студентов, обучающихся по программам СПО»

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация выпускников колледжа, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на цикловой методической комиссии и утверждаются ВГУЭС.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть колледжа на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом

ректора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа/проект) – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа/проект) – 2 недели.

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям системы учебной документации ВГУЭС (СТО 1.005–2007).

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной (итоговой) аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОР)

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен не предусмотрен.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной аттестационной комиссии - оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами Государственной аттестационной комиссии в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения профессиональной образовательной программы 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников колледжа, освоивших основную профессиональную образовательную включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа/дипломный проект).

Сроки проведения государственной (итоговой) аттестации определяются колледжем в соответствии с его учебным планом.

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Постановление Госкомвуза России от 27.12.95 № 10).

Состав Государственной аттестационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом ректора ВГУЭС.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной (итоговой) аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОР). Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из основных показателей оценки результатов.

Подведение итогов освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807.51Технология продукции общественного питания осуществляется Государственной аттестационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Заполняется в соответствии с п. 7.16 ФГОС СПО.

Реализация ОПОП специальности Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень используемых периодических изданий
из фонда библиотеки КСД ВГУЭС

№ п/п	Индекс издания	Наименование издания	Периодичность выхода
1	2	3	4
1	41644	Администратор образования	24
2	99690	Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании	6
3	38356	Гостиница и ресторан: бизнес и управление	8
4	12450	Гостиничное дело	12
5	80023	Кондитерское производство	6
6	84866	Общепит: бизнес и искусство	12
7	70660	Питание и общество	12
8	81786	Ресторанные ведомости. С приложением "Отдел продаж"	12
9	12323	Современный ресторан	12
10	72435	Среднее профессиональное образование	12
11	72024	Хлебопечение России	6
12	36979	Школа гастронома. Коллекция рецептов	24

Путеводитель по сайтам для ТПОП и ОПОП

сайт ВГУЭС www.book.ru – независимая электронная библиотечная система (ЭБС)

современной учебной и научной литературы

сайт ВГУЭС www.eLIBRARY.RU - крупнейшая в России электронная библиотека научных публикаций

www.window.edu.ru/google_search - единое окно доступа к образовательным ресурсам

www.profvibor.ru/node/1196 - электронный музей профессий

<http://www.rp1990.ru/technology/> - ЗАО группа «Русский проект»

www.dnvba.com/ru/Info-resources/news/Pages/FSSC-22000-pack.aspx - сертификация системы пищевой безопасности FSSC 22000

<http://www.emenuapp.ru> – интерактивный заказ блюд и напитков с высоким уровнем персонализированного обслуживания

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

www.kuking.net – кулинарные рецепты

www.1001recept.ru – рецепты блюд

www.allcafe.info – рейтинг ресторанов. Отдельный раздел для профессионалов общественного питания

www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.cookery.ru – кулинарный портал

www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты

www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya - информационный сайт: материалы для организации работы общественного питания

www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.gurman.ru – ресторанный гид

www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд

www.kulina.ru - рецепты

www.kulinar-kama.ru - Региональная Ассоциация Кулинаров Закамыя

www.menu.ru – все рестораны Москвы

www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.

www.resto.ru – ресторанный гид

www.restoran.ru – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов

www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

www.restore.ru – рейтинг ресторанов

www.restorus.com - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации

www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

<http://www.rprest.ru> – современные технологии индустрии общественного питания

www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских рецептов

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Заполняется в соответствии с 7.18 ФГОС СПО.

Реализация ОПОП предполагает наличие учебных кабинетов, мастерских, лабораторий:

- 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:

- химии;
- метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.
- Спортивный комплекс

Залы:

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

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.4. Базы практики

Основными базами практики студентов являются ООО Гостинично-ресторанный комплекс «Владивосток»; ООО «Гутов – плюс»; Гостинично-ресторанный комплекс «Аванта», с которыми у университета оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания 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 и производственная.

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 реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и в структурных подразделениях ФГБОУ ВПО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

Практической организацией практики студентов занимается ЦМК «Технологии и сервиса в общественном питании», имеющая тесную связь с работодателями. В нормативной регламентации организации практик выпускающая ЦМК руководствуется «Положением о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования», утвержденном Министерством образования Российской Федерации и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

Учебная практика является частью профессиональных модулей:

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
- Основы предпринимательской деятельности.

Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями работы рабочей профессии.

Производственная практика (по профилю специальности) - ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника-технолога в общественном питании и осуществление им самостоятельной практической деятельности на втором и третьем курсах обучения. Указанная практика входит в состав профессиональных модулей:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общекультурных и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения каждого из указанных профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника-технолога общественного питания и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Выпускающая кафедра обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет научного руководителя практики из числа преподавателей кафедры. С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты по практике, которые защищают перед комиссиями, сформированными из преподавательского состава кафедры и представителей работодателей. В процессе обучения студенты получают достаточную подготовку к предстоящей практике.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях кафедры. Имеется отчетная документация по практике: отчеты, характеристики студентов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), органы государственного и муниципального управления и структурные подразделения ФГБОУ ВПО ВГУЭС. Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, внутривузском стандарте «Программы практик», Положении об организации практики студентов ФГБОУ ВПО ВГУЭС, а также с учетом специфики подготовки выпускников по направлениям и специальностям, отражающимся в Положениях об организации практики. Программы практик носят методический характер, т.к. наряду с содержанием и требованиями к прохождению практики и составлению отчетов программы содержат указания по их выполнению.

Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также

перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и дипломной работ, содержатся в программах производственной практики специальности.

7. Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, утвержденное Постановлением Госкомвуза России от 27.12.95 г. №10.

Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 3 от 17.11.2012 (Приложение 15);

Порядок организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013 (Приложение 12).

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 260807 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в КСД ВГУЭС, являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимся только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной

помощи.

2. Материальная поддержка студентов:

- нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, студентам из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- положение о колледже;
- Устав ВГУЭС;
- правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

В Колледже сервиса и дизайна ВГУЭС развита система студенческого самоуправления (Студсовет и старостат). Студсовет состоит из различных комиссий (или секторов): социально-правовая комиссия, информационная комиссия, спортивная, научный сектор и культурно-массовый. В КСД ВГУЭС есть вокальная группа «Юность», танцевальные коллективы «Талант» и «Thebest», волонтерский корпус. Студенты колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня, начиная с внутриколледжных. Например: краевой фестиваль самодеятельного художественного творчества учащихся Приморского края «Весенний бриз», «Звёздная осень», спартакиады среди ССУЗов Приморского края, всероссийский соревнования «Минифутбол в школу», предметные олимпиады различного уровня (по экономическим, общеобразовательным дисциплинам, по информатике, математике), игровой конкурс по английскому языку «Британский бульдог», «Ломоносовские чтения», различные брейн-ринги и спартакиады между школьниками и первокурсниками.

Для иногородних студентов в колледже имеется благоустроенное общежитие.

9 Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

9.1 Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Приложение 9).

9.2 Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 17.11.2012 (Приложение 10).

9.3 Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012 (Приложение 11).

9.4 Порядок организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013 (Приложение 12).

9.5 Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012 (Приложение 13).

9.6 Положение о практике Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013 (Приложение 14).

Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол №3 от 17.11.2012 (Приложение 15).

9. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности ...
Приложение 2	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
Приложение 3	Базисный учебный план
Приложение 4	Календарный учебный график
Приложение 5	Учебный план
Приложение 6	Аннотации рабочих программ дисциплин
Приложение 7	Аннотации рабочих программ профессиональных модулей
Приложение 8	Аннотации рабочих программ учебной и производственной практики
Приложение 9	Нормативные документы

9.1	<p>Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;</p> <p>Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования</p>
9.2	
Приложение 10	Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 17.11.2012
Приложение 11	Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012
Приложение 12	Порядок организации и проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013
Приложение 13	Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012
Приложение 14	Положение о практике Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013
Приложение 15	Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 3 от 17.11.2012

Лист согласования
 рабочей программы профессионального модуля
Выполнение работ по должности КАССИР

Рабочая программа профессионального модуля **Выполнение работ по должности КАССИР** соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту в части требований к результатам освоения основной образовательной программы базовой подготовки в предметной области профессионального модуля для специальности 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) и примерной программы профессионального модуля **Выполнение работ по должности КАССИР**, рекомендованной Федеральным государственным учреждением Федеральным институтом развития образования (ФГУ «ФИРО») и учебному плану, в соответствии с потребностями работодателей и особенностями развития региона.

Организация-разработчик: Федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Ачинский сельскохозяйственный техникум» (ФГОУ СПО «Ачинский сельскохозяйственный техникум»).

Разработчики:

Горбунова З.С. – преподаватель ФГОУ СПО «Ачинский сельскохозяйственный техникум».

Полоник О.А. – преподаватель ФГОУ СПО «Ачинский сельскохозяйственный техникум».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссией бухгалтерских, экономических и информационных дисциплин протокол № 1 от «01» сентября 2011 г.

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

Директор ФГОУ СПО
 «Ачинский сельскохозяйственный
 техникум»

Главный бухгалтер
 ООО «ИНТРАСТ»

_____ Чумичев Л.Н.
 «__» _____ 201__ г.

_____ Петрова А.М.
 «__» _____ 201__ г.