

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
_____ проф. Корнеева О.С.
«25» 05 2023 г.

Номер внутривузовской регистрации
ОП СПО ВГУИТ 2.2.19.02.10-2023

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Специальность
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(код и наименование специальности)

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология
(направленность (профиль) подготовки)

Квалификация выпускника

Техник - технолог

Воронеж

СОДЕРЖАНИЕ

стр

1.	Общие положения.....	3
2.	Термины, определения, обозначения, сокращения.....	4
3.	Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования.....	7
4.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
5.	Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения.....	9
6.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.....	34
7.	Характеристика ресурсного обеспечения образовательной программы	43
	<i>Приложение 1</i> Справочник распределения компетенций	54

1. Общие положения

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является системой учебно-методических документов и сформирована на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по данному направлению подготовки (специальности), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание профессионального образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

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

1.2. Нормативные документы для разработки адаптированной образовательной программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);

- Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 854 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29569);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 октября 2015 г. № 689н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по дизайну графических и пользовательских интерфейсов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 октября 2015 г., регистрационный №39558);

- Устав ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;

- СТ ВГУИТ 1.2.01 – 2016 СТАНДАРТЫ УНИВЕРСИТЕТА. Порядок разработки, структура, оформление и введение в действие;

- Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 N 1309 (ред. от 18.08.2016) Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи;

- П ВГУИТ 2.4.16-2017 Положение об организации инклюзивного образования лиц с ОВЗ;

- П ВГУИТ 2.5.12-2016 Положение о социально-культурной среде вуза;

- П ВГУИТ 3.2.07-2017 Положение о порядке предоставления обучающимся академического отпуска;

- Должностные инструкции сотрудников ключевых предприятий отрасли.

2. Термины, определения, обозначения, сокращения

Адаптированная образовательная программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Образование – единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Обучение – целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенциями, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению

опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОП СПО) – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Обучающийся – физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Рабочий учебный план – документ, регламентирующий организацию образовательного процесса в образовательном учреждении: распределение содержания образовательной программы по учебным курсам, дисциплинам, годам обучения.

Индивидуальный учебный план – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе индикатор достижения планируемых результатов образовательной программы.

Индикатор достижения компетенции – обобщенные характеристики, уточняющие и раскрывающие формулировку компетенции в виде конкретных действий, выполняемых выпускником, освоившим данную компетенцию.

Компетенция – способность применять знания, умения и личностные качества выпускника для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный стандарт – требования к квалификации работника в целях осуществления его профессиональной деятельности.

Квалификация – уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Срок обучения – установленный образовательным стандартом срок освоения выпускником основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Промежуточная аттестация – это курсовые экзамены, зачеты, курсовые работы (проекты) и другие формы аттестации, определенные учебным планом, которыми сопровождается освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы.

Профессиональное образование – вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) – нормативный документ, соответствующий требованиям ФГОС СПО, учитывающий специфику подготовки обучающихся по избранной специальности/профессии, определяющий объем, содержание, порядок изучения учебной дисциплины, а также способы контроля результатов ее усвоения.

Уровень образования – завершённый цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) – совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Оценочные материалы – комплект методических материалов, предназначенный для решения задачи соответствия, т.е. установления в ходе аттестационных испытаний выпускников, завершивших освоение образовательной программы по профессии или специальности, факта соответствия (или несоответствия) уровня их подготовки требованиям соответствующего ФГОС СПО.

Используются следующие сокращения:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОП – адаптированная образовательная программа;

ПООП СПО – примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
ФГБОУ ВО «ВГУИТ» – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».

3. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Получение среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 6480 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев, при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре с учетом состояния их здоровья.

Образовательная программа среднего профессионального образования обеспечивает формирование у обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов всех компетенций, установленных соответствующими федеральными государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования. Одним из существенных компонентов осуществления процесса инклюзивного образования лиц с ОВЗ и инвалидов по адаптированным программам является наличие в этих программах адаптационных модулей (дисциплин), способствующих профессиональной и социальной адаптации обучающихся, самоорганизации учебной деятельности, позволяющих корректировать индивидуальные нарушения учебных и коммуникативных умений, в том числе с помощью информационных и коммуникационных технологий.

4. Характеристика деятельности выпускника

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу среднего профессионального образования включает: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу среднего профессионального образования 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.

4.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации, указанной во ФГОС СПО (таблица 1).

Таблица 1

Основные виды деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Организация процесса приготовления и	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих	

приготовление сложных холодных и горячих десертов	десертов	
Организация работы структурного подразделения	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 07 Выполнение работ по профессии повар.	

5. Планируемые результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения

В результате освоения ОП СПО у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

5.1. Общие компетенции (таблица 2).

Таблица 2

Код	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умения: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
		Знания: сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умения: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность.
		Знания типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умения: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
		Знания: алгоритм принятия управленческих решений
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации. Знать: информационные технологии,	Умения: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

	необходимые для эффективного информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знания: информационные технологии, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
		Знания: информационно - коммуникационные технологии.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
		Знания: этику деловых отношений в коллективе.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умения: брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
		Знания: должностные инструкции персонала предприятий питания.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Умения: определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
		Знания: задачи профессионального и личностного развития
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умения: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
		Знания: технологии в профессиональной деятельности.

5.2. Профессиональные компетенции (таблица 3).

Таблица 3

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных,; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных; 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, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>Знания: ассортимент полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных, 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</p>

		<p>ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, субпродуктов 1-ой, 2-ой категории, диких животных в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных, для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса, субпродуктов 1-ой и 2-ой категории, диких животных, в охлажденном и замороженном виде</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p> <p>расчета массы рыбы, нерыбного водного сырья для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд;</p>

		<p>подготовки рыбы, нерыбного водного сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, 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, нерыбного водного сырья, для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>Знания: ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы, нерыбного водного сырья; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы нерыбного водного сырья; технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ</p>
--	--	--

		<p>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; способы минимизации отходов при подготовке рыбы, нерыбного водного сырья, для приготовления сложных блюд</p>
	<p>ПК 1.3.</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы, дичи и кроликов для сложных блюд; расчета массы птицы, дичи и кроликов для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы, дичи и кроликов для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени, дичи и кроликов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы, дичи и кроликов; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кроликов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кроликов 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 птицы, дичи и кроликов для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени, дичи и кроликов;</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кроликов; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кроликов 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 птицы, дичи и кроликов для</p>

		<p>сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени, дичи и кроликов;</p> <p>Знания: ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени, дичи и кроликов 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 утиной и гусиной печени, дичи и кроликов; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи и кроликов; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени, дичи и кроликов в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы, дичи и кроликов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, печени, дичи и кроликов; методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи и кроликов для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы, дичи и кроликов; технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы, дичи и кроликов; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кроликов; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи и кроликов для приготовления сложных блюд;</p>
	<p>ПК 2.1.</p>	<p>Практический опыт: сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество</p>

		<p>продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>
		<p>Знания: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; ассортимент сложных холодных блюд из яиц, творога и сыра; технологии приготовления сложных холодных блюд из яиц, творога и сыра</p>
	<p>ПК 2.2.</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов; яиц, творога и сыра.</p> <p>Умения: безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Знания: - правила выбора продуктов и</p>

		<p>дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>
	<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Умения:</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных</p>

		<p>холодных блюд и соусов, декорировать сложные холодные блюда элементами карвинга; современно подавать холодные соусы из кремера.</p>
		<p>Знания: 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 блюд и соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Практический опыт: -разработки ассортимента сложных горячих супов; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Умения: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных горячих супов; -методы организации производства сложных 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; -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 сложной горячей кулинарной продукции; -технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); -технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; -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 готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции; -способы термической и тепловой
--	--	---

		<p>обработки продуктов; -процессы происходящие при тепловой обработки; -организация технологического процесса приготовления сложных супов национальной кухни; -характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов.</p>
	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложных горячих соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; -современная подача горячих соусов из кремера;</p> <p>Умения: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; -современно подавать горячие соусы из кремера;</p> <p>Знания: -ассортимент 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 готовой сложных горячих соусов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -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; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -технология приготовления сложных горячих соусов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; -правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; -варианты оформления тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции -современные способы подачи горячих соусов из кремера;
	<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра ; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -сервировка и оформление сложной

		<p>горячей кулинарной продукции; -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; -технология приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>Умения: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; -организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>Знания: -ассортимент сложных горячих 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; -классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -варианты сочетания овощей, грибов и сыров с др. ингредиентами для создания гармоничных блюд; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> -технологию приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции; -актуальные направления в технологии приготовления и сервировки гарниров; -ассортимент сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; -различные способы нарезки овощей для приготовления сложных горячих блюд; -значение сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий различных способов тепловой обработки
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработки ассортимента сложных блюд из рыбы; мяса и птицы; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы ; -приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; -приготовление сложной горячей продукции с применением технологии Sous vide; -технология приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога; -технология приготовления сложных вареных мучных кулинарных блюд; -технология приготовления сложных жареных мучных кулинарных блюд; -декорировать сложные горячие блюда дегидрированными овощами <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при

		<p>приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none">-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;-организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога различными способами тепловой обработки;-организовывать процесс приготовления мучных кулинарных блюд различными способами тепловой обработки;-декорировать сложные горячие блюда дегидрированными овощами; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;-технологию приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы;- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера;- основные критерии оценки качества готовой сложных горячих блюд;-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;-значение сложных горячих блюд из рыбы,
--	--	--

		<p>мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -степени прожарки мяса; -ассортимент сложных мучных кулинарных блюд; -ассортимент сложных горячих блюд из яиц и творога; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога различными способами тепловой обработки; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья; -актуальные направления в технологии приготовления и оформлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья; -процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы; -процессы, происходящие при тепловой обработке мяса; -процессы, происходящие при тепловой обработке птицы; -организация технологического процесса приготовления сложных мучных блюд различными способами тепловой обработки; -декорирование сложных горячих блюд дегидрированными овощами; -технология приготовления блюд Sous vide; -приготовление стейка от портерхауса до филе-миньона; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, жареного на гриле, барбекю, сковороде вок
<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных хлебобулочных; -основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных
--	--	--

		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-применять коммуникативные умения;</p>

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; -основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных; -температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; -технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий;
	<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, мучных кондитерских изделий; -основные характеристики основных продуктов и дополнительных

		<p>ингредиентов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -методы приготовления; -температурный режим и правила приготовления; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кондитерских изделий; -технологии приготовления сложных кондитерских изделий; -органолептические способы определения степени готовности и качества; -требования к безопасности хранения; -актуальные направления в приготовлении сложных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Практический опыт: -контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Умения: -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Знания: -ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; -основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных</p>

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; -технологии 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;
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Практический опыт: расчетами массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных и десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлением и отделкой сложных холодных десертов; - контролем качества и безопасности готовой продукции <p>Умения: органолептически оценивать качество продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию;

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных десертов-методы организации производства сложных холодных десертов;-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления 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 и горячих 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;- 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 и десертов;- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных
--	--	--

		<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработкой ассортимента сложных горячих десертов; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; -приготовление сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -сервировка и оформление сложных горячих десертов; -контроль безопасности готовых сложных горячих десертов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продукции; -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; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>Знания:</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; -технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

		<ul style="list-style-type: none"> -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - 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 холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных 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.
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Практический опыт: методами планирования и организации работы структурного подразделения (бригады)</p>
		<p>Умения: устанавливать производственные задания в соответствии с утвержденными производственными планами и графиками; проводить _____ и _____ оформлять производственный _____ инструктаж подчиненных</p>
		<p>Знания: структуру издержек производства и пути снижения затрат</p>
	<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>Практический опыт: навыками организации производственного процесса и способами принятия управленческих решений</p>

		<p>Умения: контролировать расходование фонда оплаты труда, установленного подразделению</p> <p>Знания: методику расчета выхода продукции;</p>
	ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Практический опыт: методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>Умения: участвовать в разработке мероприятий по выявлению резервов производства, созданию благоприятных условий труда, рациональному использованию рабочего времени;</p> <p>Знания: методику расчета заработной платы;</p>
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Практический опыт: методами контроля и способами оценки деятельности исполнителей</p> <p>Умения: контролировать действия подчиненных при возникновении нестандартных (чрезвычайных) ситуаций на производстве;</p> <p>Знания: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p>
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Практический опыт: навыками заполнения, учета и анализа учетно-отчетной документации</p> <p>Умения: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p> <p>Знания: формы документов, порядок их заполнения</p>

6. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

6.1 Учебный план и календарный учебный график.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (таблица 4).

Таблица 4

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа		
			Занятия по дисциплинам и МДК				
			Всего по дисциплинам / МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
Базовые дисциплины							
БД.01	Русский язык	89	78	44		11	1
БД.02	Литература	176	117			59	1
БД.03	Иностранный язык	173	117			56	1
БД.04	Математика	243	161	61		82	1
БД.05	История	177	117			60	1
БД.06	Физическая культура	203	117	109		86	1
БД.07	ОБЖ	112	78	39		34	1
БД.08	Физика	147	97	39		50	1
БД.09	Обществознание (включая экономику и право)	172	114	75		58	1
БД.10	Астрономия	54	36	22		18	1
Профильные дисциплины							
ПД.01	Химия	177	117	67		60	1
ПД.02	Биология	108	72	51		36	1
ПД.03	Информатика и ИКТ	132	88	44		44	1
Предлагаемые ОО							
ПОО.01	Основы проектной деятельности	143	95	56		48	1

ПП Профессиональная подготовка							
ОГСЭ	Общий гуманитарный социально-экономический цикл						
ОГСЭ.01	Основы философии	59	51	40		8	1
ОГСЭ.02	История	62	51	40		11	1,2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	194	162	162		32	1,2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура	324	162	162		162	1,2,3,4
ОГСЭ.05	Культурология	105	70	45		35	2
ОГСЭ.06	Социально-экономические аспекты современного общества	108	72	36		36	4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл						
ЕН.01	Математика	75	50	16		25	1,2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	51	34	24		17	2
ЕН.03	Химия	186	124	56		62	1,2
П Профессиональный цикл							
ОП	Общепрофессиональные дисциплины						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	83	51	32		32	1
ОП.02	Физиология питания	64	43	25		21	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	58	34	24		24	2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	35	11		19	2
ОП.05	Метрология и стандартизация	72	48	32		24	3

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	72	48	32		24	3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120	80	48		40	3
ОП.08	Охрана труда	44	32	24		12	3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	68	52		34	3
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	164	112	74		52	3
ОП.11	Организация производства	177	120	72		57	3
ОП.12	Технология блюд русской кухни	218	148	76		70	3
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	54	32	15		22	2
ПМ	Профессиональные модули						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	426	284	139		142	
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	426	284	139		142	2
УП.01.01	Учебная практика	108			108		
ПП.01.01	Производственная практика	72			72		
Всего часов с учетом практик		606	464				

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	234	156	78		78	
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	234	156	78		78	3
УП.02.01	Учебная практика	36			36		
ПП.02.01	Производственная практика	36			36		
Всего часов с учетом практик		306					
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	397	265	94		132	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	397	265	94		132	2,3
УП.03.01	Учебная практика	216			216		
ПП.03.01	Производственная практика	108			108		
Всего часов с учетом практик		721					
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	216	144	72		72	
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных,	216	144	72		72	3

	мучных кондитерских изделий						
УП.04.01	Учебная практика	72			72		
ПП.04.01	Производственная практика	72			72		
Всего часов с учетом практик		360					
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	192	128	64		64	
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	192	128	64		64	4
УП.05.01	Учебная практика	72			72		
ПП.05.01	Производственная практика	54			54		
Всего часов с учетом практик		318					
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	180	120	72		60	
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	180	120	72		60	
УП.06.01	Учебная практика	36			36		
ПП.06.01	Производственная практика	54			54		
Всего часов с учетом практик		270					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,	283	192	132		91	

	должностям служащих						
МДК.07.01	Поварское дело	108	72	36		36	
МДК.07.02	Кондитерское дело	175	120	96		55	
МДК.07.01	Учебная практика	36			36		
МДК 07.02	Производственная практика	36			36		
Всего часов с учетом практик		355					
Производственная практика (преддипломная)		144			144		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216					
Итого:		6480	4320	2194		2160	

6.1.1 Учебные планы по годам поступления обучающихся размещены на официальном сайте ВГУИТ <http://www.vsu.ru>. Печатные версии учебных планов хранятся в учебно-методическом управлении, по адресу г. Воронеж, пр-т Революции, 19, каб. 18. При наличии инвалидов, разрабатываются адаптированные учебные планы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю. Соотношение объемов (в %) обязательной и вариативной части в ППКРС - не более 80 и не менее 20.

6.1.2. Последовательность реализации образовательной программы по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном учебном графике. Календарные учебные графики и учебные планы по годам поступления обучающихся, согласованные с деканом факультета среднего профессионального образования, заместителем декана по учебной работе, утвержденные ректором, хранятся в учебно-методическом управлении ВГУИТ и расположены на официальном сайте университета <http://vsu.ru>.

6.1.3 Справочник распределения компетенций размещен в Приложении 1.

6.2 Рабочие программы дисциплин (модулей)

Преподавание дисциплин (модулей) ведется в форме авторских курсов по рабочим программам, составленным на основе результатов исследований, учитывающих региональную и профессиональную специфику и требования ФГОС СПО с учетом профессиональных стандартов.

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 80% от объема учебных циклов ОП профессии и предусматривает: учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Планирование самостоятельной работы предусматривает, в том числе, использование времени вариативной части.

В рабочих программах дисциплин предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества. Среди них: чтение интерактивных видео-лекций и Интернет-семинаров.

Рабочие программы каждой из дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с нормативным локальным актом И ВГУИТ 2.4.01-2018 «Инструкция. Рабочая программа дисциплины (модуля) ОПОП вуза по ФГОС ВО (СПО) с учетом профессиональных стандартов» и представлены в локальной сети университета и в аннотированном виде на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsuet.ru>.

6.3 Программы практик

В образовательной программе проведение практик осуществляется по программам, составленным на основе результатов исследований, учитывающих региональную и профессиональную специфику и требования ФГОС СПО с учетом профессиональных стандартов.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии учебная и производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам деятельности.

Программы каждой практики разработаны в соответствии с нормативным локальным актом П ВГУИТ 2.4.26-2018 «Положение о практике обучающихся по ФГОС СПО» и представлены в локальной сети университета и в сети Интернет на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsuet.ru>.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

6.4. Государственная итоговая аттестация.

Блок "Государственная итоговая аттестация" по профессиям включает защиту выпускной практической квалификационной работы и письменная экзаменационная работа, что является завершающим этапом освоения образовательных программ среднего профессионального образования.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника, соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО по специальности/профессии.

Программа государственной итоговой аттестации формируется как единый документ на основе требований ФГОС СПО и оформляется в соответствии с макетом СТ ВГУИТ 2.4.02 - 2018 «Государственная итоговая аттестация по ФГОС СПО» и представлена в локальной сети университета и в сети Интернет на сайтах: <http://vsuet.ru>, <http://education.vsu.ru>.

6.5 Оценочные материалы

6.5.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или программе практики, оформляются в соответствии с макетом П ВГУИТ 2.4.27 - 2018 «Положение об оценочных материалах по ФГОС ВО (СПО) с учетом профессиональных стандартов» и представлены в локальной сети интернет по адресу <http://education.vsu.ru> и печатном виде на цикловой комиссии.

6.5.2. Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации оформляется в соответствии с макетом СТ ВГУИТ 2.4.02 - 2018 «Государственная итоговая аттестация по ФГОС СПО» и представлены в локальной сети университета и в сети Интернет на сайте <http://education.vsu.ru> и печатном виде на цикловой комиссии.

6.6 Университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц в соответствии с локально-нормативным актом П ВГУИТ 2.4.16-2017 «Положение об организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья» и документами, приведенными в пп. 6.1-6.4.

7. Характеристика ресурсного обеспечения адаптированной образовательной программы

7.1 Материально-техническое обеспечение

При разработке образовательной программы определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение занятий всех видов, предусмотренных учебным планом, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающие требования международных стандартов, соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база соответствует всем требованиям реализации образовательного процесса по ФГОС СПО по специальности и

приведена в лицензионных формах, рабочих программах дисциплин, которые расположены во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

7.1.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и другого оборудования, обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной квалификационной работы.

Кабинеты:

- кабинет организации производства

Лаборатории:

- учебного кондитерского цеха,
- учебного кулинарного цеха;
- лаборатории при научно-учебно-производственном центре технологии индустрии гостеприимства

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион;
- местодля стрельбы.

Залы:

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

Реализация ППКРС обеспечивает:

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

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.1.2 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает обязательную учебную и производственную практику ко всем профессиональным модулям. Программы практик приведены во внутренней сети ВГУИТ по адресу: <http://education.vsu.ru>. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты (или их аналоги), используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции: Поварское дело.

7.2. Сведения о кадровом обеспечении реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими работниками ФГБОУ ВО «ВГУИТ», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности ввод, хранение, обработка, передача и публикация цифровой информации, в т.ч. звука, изображений, видео и мультимедиа на персональном компьютере, а также в локальных и глобальных компьютерных сетях, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в таблице 6.

Таблица 6

N п/п	Характеристика педагогических и научных работников	Численность работников	
		Фактическое число	Целочисленное значение ставок
1	2	3	4
1.	Численность педагогических работников - всего		
	из них:		

1.1.	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	36	17
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства		
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	24	14
1.4.	лица, привлекаемые к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора	10	2
2.	Из общей численности педагогических работников (из строки N 1):	2	1
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)		
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)		
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания		
2.4.	лица, имеющие высшее образование (за исключением лиц, указанных в строках N N 2.1, 2.2, 2.3)	6	2
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	1	0
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	29	15
2.7.	лица, имеющие среднее профессиональное образование	12	6
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование, - мастера производственного обучения	17	9

7.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Деятельность научной библиотеки ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской деятельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Фонд научной литературы складывается непосредственно из книг и научных журналов. Фонд учебной литературы складывается из учебников, учебных пособий и внутривузовских изданий.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к Электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) университета из любой точки, как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик (ссылки на сайты указаны в разделе 6 настоящей программы);

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы, которое представлено в сети Интернет на сайте <http://education.vsuet.ru>.

Деятельность научной библиотеки ВГУИТ направлена на обеспечение информацией учебно-воспитательного процесса и научно-исследовательской деятельности университета библиотечно-информационными ресурсами, как в печатном, так и в электронном виде.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Сведения о библиотечном и информационном обеспечении ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания информации представлены в таблице 7.

Таблица 7

N п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	Наличие печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (да/нет, наименование и реквизиты документа, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.)
1.	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам	<p>ООО «Издательство Лань» Договор № 480 от 06.02.2017 03.03.2017-02.03.2018</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека онлайн» Договор №155-06/17/990 от 07.08.2017 01.09.2017-31.08.2018 (точек доступа в университетской библиотеке – 7000)</p> <p>Информационно-поисковая система «Технорма» Обновляемая база данных на CD 10 пользователей Компьютеры библиотеки Федеральное бюджетное учреждение «Консультационно-внедренческая фирма в области международной стандартизации и спецификации «Фирма «Интерстандарт» Договор № АОСС/1122-17/463 от 01.02.2017 01.02.2017 – 31.01.2018</p>

		ООО Научная электронная библиотека http://elibrary.ru/ Неограниченный с компьютеров университета Лицензионное соглашение № 681/633 от 04.09.2013
2.	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)	1
3.	Методические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом	1
4.	Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом	1
5.	Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом	1

* таблица заполняется по информации Научной библиотеки ВГУИТ

Библиотека ведет постоянную работу по анализу состояния обеспеченности дисциплин цикловых комиссий: вносятся новые издания, поступившие в библиотеку в печатном и электронном виде, удаляются устаревшие издания, перераспределяется имеющаяся в фонде литература, редактируются ссылки на издания из ЭБС.

Электронные библиотеки:

- ЭБ НБ ВГУИТ <http://93.88.139.67/MarcWeb/>
- ЭБС издательства "Лань" <http://e.lanbook.com>
- ЭБС IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБС Издательского дома «Троицкий мост» <http://www.trmost.com>

Учебно-методические разработки сотрудников ВГУИТ расположены по адресу <http://education.vsu.ru>

7.4 Финансовое обеспечение

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы СПО осуществляется в объеме не ниже нормативных затрат оказания государственных услуг в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и

укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7.5 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

7.5.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся определяется в рамках:

-внутренней оценки;

-внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

7.5.2. В целях совершенствования образовательной программы при проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекаются работодатели, иные юридические (другие организации) и физические лица, включая педагогических работников Университета.

Проведение внутренней оценки качества осуществляется в порядке, который представлен в П ВГУИТ 4.1.03-2018 Положение о проведении внутренней независимой оценки качества образования в ФГБОУ ВО «ВГУИТ».

7.5.3. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности ФГОС СПО с учетом профессионального стандарта и с учетом примерной основной образовательной программы (при наличии).

Внешняя оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, с целью признания качества и уровня подготовки обучающихся отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

7.6. Характеристики социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ВГУИТ», обеспечивающие развитие универсальных компетенций обучающихся

Целью социальной и воспитательной работы является воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к

высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у студентов социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда вуза создает условия, необходимые всестороннего развития личности.

В Университете сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

- Деканат гуманитарного образования и воспитания (ФГОиВ);
- Студенческий клуб;
- Штаб студенческих трудовых отрядов;
- Центр молодежных инициатив;
- Психолого-консультационная служба (в составе ФГОиВ);
- Спортивный клуб;
- Народный театр;
- Музей ВГУИТ;
- Медиа-группа.

Системная работа ведется в активном взаимодействии с

- Профсоюзной организацией студентов;
- Студенческим советом;
- Студенческим советом общежитий;
- Управлением по молодежной политике Администрации Воронежской области;
- Молодежным правительством Воронежской области;
- Молодежным парламентом Воронежской области.

Студентам предоставлена возможность летнего отдыха в спортивно-оздоровительном комплексе «Сосновый бор» и на Черноморском побережье.

Организуются экскурсионные поездки по городам России, бесплатное посещение театров, музеев, выставок, ледовых катков, спортивных матчей, бассейнов.

Работает Отдел содействия трудоустройству выпускников.

В Университете реализуются социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная поддержка отдельных категорий обучающихся.

Основными направлениями воспитательной и социальной работы в университете являются:

- развитие патриотической работы с молодежью;
- поддержка студенческих инициатив и проектов;
- расширение возможностей активного отдыха студентов;
- поддержка социально необеспеченных групп обучающихся.

Университет является региональной базой проведения конкурсных мероприятий «Не надо стесняться», «Алло, мы ищем таланты» и «Студенческая

весна», полностью организуемых студентами и собирающих ежегодно около 300 участников и более 1500 зрителей.

Студенческое самоуправление вуза представлено Студенческим Советом ВГУИТ, студенческими советами факультетов и общежитий. В состав Студенческого совета ВГУИТ входят председатели студенческих советов всех факультетов и руководители студенческих общественных организаций. Студенческий совет инициирует и организует социально значимую деятельность и информирование обучающихся, представляет их интересы в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, участвует в разработке и принятии локальных нормативных актов университета. Студенческие советы факультетов выполняют аналогичные функции на своем уровне, в частности, путем представительства в советах и на собраниях трудовых коллективов и обучающихся факультетов.

Проведение систематической воспитательной и социальной работы с отдельными студентами обеспечивается назначением из числа опытных преподавателей кураторов академических групп и тьюторов из числа студентов старших курсов, деятельность которых координируется и контролируется на уровне факультетов уполномоченными по воспитательной работе (заместителями деканов). ФГОиВ выполняют свои функциональные обязанности во взаимодействии с профсоюзом студентов и Студенческим Советом ВГУИТ. Политика в области здоровьесбережения и пропаганды здорового образа жизни включает: поддержку и организацию спортивных мероприятий, в том числе межвузовских, региональных и всероссийских; организационную и финансовую поддержку участия студентов-спортсменов в российских и международных соревнованиях; создание условий для активного отдыха студентов; предоставление материальной базы университета студентам для занятий различными видами спорта; мероприятия по информированию и агитации в пользу здорового образа жизни.

Для проживания иногородних, иностранных и иных нуждающихся студентов университет располагает общежитиями. В учебных корпусах студентам бесплатно доступна беспроводная сеть (Wi-Fi).

Реализуются социальные программы для студентов, включающие предоставление материальной помощи и пособий студентам из малообеспеченных семей, назначение социальных стипендий. Повышенные академические и именные стипендии выплачиваются студентам за достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности.

На цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса, осуществляющей подготовку обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, студенты принимают участие в научно-практических конференциях, проводимых в ФГБОУ ВО «ВГУИТ»; посещают мастер - классы.

Особенности реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в контингента обучающихся по образовательной программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее лица с ОВЗ) в соответствии Положением об организации инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (П ВГУИТ 2.4.16-2017), утвержденным Ученым советом ВГУИТ, образовательная программа адаптируется с учетом особых образовательных потребностей таких обучающихся.

При организации работы с поступающими на обучение в университет инвалидами и лицами с ОВЗ используются такие формы профориентационной работы как: профориентационная дополнительная образовательная программа университета; дни открытых дверей; консультации для инвалидов, лиц с ОВЗ и их родителей по вопросам приема и обучения; участие в вузовских олимпиадах школьников; взаимодействие со специальными (коррекционными) образовательными организациями (при необходимости).

В зависимости от желания обучающегося и вида ограничений возможностей его здоровья адаптация образовательной программы может выполняться в следующих форматах:

- исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в университете, а так же при разработке индивидуальных планах обучения студентов;
- обучение инвалидов и лиц с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

В учебном процессе для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, доступности путей движения на территории и в здании университета создана безбарьерная архитектурная среда, учитывающая потребности инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом различных нозологий. На территории университета: имеются подъездные пандусы с поручнем ко входу в университет; имеется отдельное место для парковки автотранспортных средств

инвалидов. В здании университета: для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарат имеется доступный вход, а также возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, имеется система сигнализации и оповещения для студентов различных нозологий (включая визуальную, звуковую и тактильную информацию).

В целях доступности получения среднего профессионального образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

–наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети "Интернет" для слабовидящих;

–размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

–присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

–обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

–обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

–дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

–обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Справочник распределения компетенций

НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Обществознание													
БД.07	Физика													
БД.08	Химия													
БД.09	Биология													
БД.10	Физическая культура													
БД.11	ОБЖ													
БД.12	Информатика и ИКТ													
ПД	Профильные дисциплины													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.06	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Культурология	ОК 2	ОК 8											
ОГСЭ.05	Социально- психологические аспекты личности	ОК 3	ОК 6	ОК 8										
ЕН	Математический и общий естественнонауч ный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК	ПК 6.4	ПК							

					6.3		6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1

		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.09	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 8												
ОП.10	Организация производства	ОК 6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ОП.11	Технология блюд русской кухни	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	
		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	ОК 2	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3									
ПМ	Профессиональные модули													
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.4												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	

							6	7			3.1	3.2	
		ПК 3.4											
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
МДК.07.01	Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1

		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
МДК.07.02	Кондитер												
<i>ПП.07.01</i>	<i>Производственная практика</i>												
<i>ПП.07.02</i>	<i>Производственная практика</i>												