

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»
И.И. Кузнецов
« 28 » _____ 2014 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ

23 июля 2014 г. Регистрационный № 33234

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

очная (заочная)

Саратов 2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Варламова Н.Е., зам. директора по учебной работе

Магнусова Е.А., начальник отдела

Лощина Л.П., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Леонова С.А., преподаватель 1 категории

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) одобрена ученым советом университета 27 августа 2014 года, протокол № 1.

Согласовано:

Совет колледжа 29 августа 2014 года, протокол № 1,

Акт согласования с ООО «Игма-П» от 29 августа 2014 года.

Акт согласования с ОАО «Тополек» от 29 августа 2014 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
 - 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
 - 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Сроки получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ППССЗ**
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения ППССЗ
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 4.1 Учебный план
 - 4.2 Рабочий учебный план
 - 4.3 Рабочие программы дисциплин
 - 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
 - 4.5 Программа производственной практики
5. **Оценка качества освоения ППССЗ**
 - 5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- 6. **Требования к условиям реализации ППССЗ**
 - 6.1. Кадровое обеспечение
 - 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
 - 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям 16675Повар и 11176 Бармен»
 - 6.5. Базы практики
- 7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**
 - 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций
- 8. **Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», который имеет право на реализацию имеющей государственную аккредитацию ППССЗ по данной специальности при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей, особенностей региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа с использованием ресурсов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», необходимых для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ колледжем учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы для разработки ППСЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №384);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 года N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями на 14 мая 2014 года)»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями от

20.08.2008, 30.08.2010, 3.06.2011, 1.02.2012);

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»;
- Локальные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

Цель ППССЗ - профессиональная подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, готовых внедрять современные технологии, востребованные на региональном рынке труда, и получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 11176 Бармен).

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Сроки получения СПО по ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования не более, чем на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель на базе основного общего образования и 147 недель на базе среднего полного образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	120	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по профилю специальности)	4	4
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого:	199	147

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и

работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объём времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего колледж определил следующие профессии: 16675 Повар с присвоением 4 разряда, 11176 Бармен с присвоением 4 разряда.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Приём на обучение по ППССЗ за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета является общедоступным.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании или среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания позволяет техникам-технологам работать в качестве организаторов приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей на предприятиях общественного питания (кафе, столовые, рестораны, буфеты и т.д. в таких организациях, как

ООО «Дон Бульон» г. Саратов
ООО «Улей-К» г. Саратов
ООО «Лантрант-2005» г. Саратов
ООО «Огонек» (ресторан Москва) г. Саратов
ООО «Елисейев» Саратовская область
ООО «Экоспейс» Саратовская область
ООО «Дон Бульон» г. Саратов
ООО «Огонек» (ресторан Москва) г. Саратов
ООО «Начало» г. Саратов
ООО «КОРС» г. Саратов
ООО «Рос-Сар» г. Саратов
ООО «Арбуз» г. Саратов
ООО «Словакия» г. Саратов

ООО «Игма-П» г. Саратов
ООО «СП Берег» г. Саратов
ООО «Арбуз» г. Саратов
ООО «Ника» Саратовская область
ООО «Солди» г. Саратов
ООО «Берег» г. Саратов и др.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовлен:

- к освоению ООП ВПО, в том числе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический и прикладной бакалавриат).

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар с присвоением четвертого разряда, 11176 Бармен с присвоением четвертого разряда.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания решают следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

1. Организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции (вариативная часть).

2. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения (вариативная часть).

3. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий (вариативная часть).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога (вариативная часть).

4. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения (вариативная часть).

5. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков (вариативная часть).

6. Организовывать работу структурного подразделения.

- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнять работы по профессиям рабочих 16675 Повар с присвоением четвёртого разряда, 11176 Бармен с присвоением четвёртого разряда.

Повар:

- Проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
- Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Проводить приготовление соусов и супов
- Проводить приготовление холодных и горячих десертов
- Проводить приготовление кулинарных мучных изделий

Бармен:

- Подготавливать бар к работе.
- Проводить приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.
- Обслуживать посетителей в баре.
- Вести учет и отчетность.
- Проводить приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ПК 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
	ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление

		сложных блюд из яиц и творога.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ПК 5.3.	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по нескольким профессиям рабочих(16675 Повар, 11176 Бармен)	ПК 7.1.	Проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции
	ПК 7.2.	Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 7.3.	Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 7.4.	Проводить приготовление соусов и супов
	ПК 7.5.	Проводить приготовление холодных и горячих десертов

	ПК 7.6.	Проводить приготовление кулинарных мучных изделий
	ПК 7.7.	Подготавливать бар к работе.
	ПК 7.8.	Проводить приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.
	ПК 7.9.	Обслуживать посетителей в баре
	ПК 7.10.	Вести учёт и отчетность бармена
	ПК 7.11.	Проводить приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

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

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению.

		Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента

	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; Уметь - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве;
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - расчёта массы рыбы для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; Уметь: - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; Знать: - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве;
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы. Уметь: - выбирать различные способы и приёмы подготовки птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени. Знать: - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

		<ul style="list-style-type: none"> - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды овощей, плодов и грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве;
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы продуктов для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; - основные критерии оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве;
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьеи головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьеи головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. - организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых

		<p>ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложных холодных соусов; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 2.4	<p>Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения <p>Знать: - варианты сочетаемости используемых ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурные и санитарные режимы; - требования к производству продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 3.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных супов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов ; - принимать решение по процессам приготовления сложных супов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных супов. - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве.
ПК 3.2.	<p>Организовывать процесс приготовления сложных горячих соусов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов; - принимать решения по процессам приготовления сложных горячих соусов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила

		<p>выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве</p>
ПК 3.3.	<p>Организовывать процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. - принимать решение по процессам приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра. - классификацию овощей, грибов и сыра, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей, грибов и сыра; - методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, - проводить расчёты по формулам; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - выбирать температурный режим при

		<p>подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ; - виды производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества - технику нарезки на порции готовой рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи - требования к безопасности приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, риски в области безопасности, - методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий - организации технологического процесса приготовления сложных блюд

		<p>из круп, макаронных и бобовых изделий, - приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - сервировки и оформления блюд, - контроля безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, - проводить расчёты по формулам; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - основные критерии оценки качества сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - варианты сочетания круп, макаронных и бобовых изделий с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ; - виды производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества - варианты сервировки, оформления и
--	--	--

		<p>способы подачи сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, риски в области безопасности, - методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;
<p>ПК 3.6</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из яиц и творога - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога - приготовления сложных блюд из яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - сервировки и оформления блюд, - контроля безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из яиц и творога; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из яиц и творога, - проводить расчёты по формулам; - принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из яиц и творога; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из яиц и творога; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из яиц и творога; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - основные критерии оценки качества сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - варианты сочетания круп, макаронных и бобовых изделий с

		<p>другими ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила подбора пряностей и приправ; - виды производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из яиц и творога - требования к безопасности приготовления сложных блюд из яиц и творога, риски в области безопасности, - методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из яиц и творога;
<p>ПК 4.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использования различных технологий, оборудования и инвентаря, - оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - контроля качества и безопасности готовой продукции, - организации рабочего места <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием, - определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, - применять коммуникативные умения, <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - характеристики основных продуктов и

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

		<p>кондитерских изделий и праздничных тортов и использования различных технологий, оборудования и инвентаря,</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - контроля качества и безопасности готовой продукции, - организации рабочего места <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием, - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, - применять коммуникативные умения, <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - основные критерии оценки качества теста, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - температурный режим и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для
--	--	--

		<p>создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - отделочные полуфабрикаты и украшения для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
<p>ПК 4.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции, - организации рабочего места <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием, - определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, - применять коммуникативные умения,

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мелкоштучных кондитерских изделий - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - основные критерии оценки качества теста, мелкоштучных кондитерских изделий - методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий - органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий - отделочные полуфабрикаты и украшения для мелкоштучных кондитерских изделий - технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий - актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий
<p>ПК 4.4.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, - организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - контроля качества и безопасности готовой продукции,

		<p>- организации рабочего места</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сложных отделочных полуфабрикатов, - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием, - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов, - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, - применять коммуникативные умения, <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов, - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных отделочных полуфабрикатов, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - основные критерии оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов, - методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, - технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, - органолептические способы определения качества сложных отделочных полуфабрикатов, - требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, - актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

	<p>назначения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - контроля качества и безопасности готовой продукции, - организации рабочего места <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием, - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, - применять коммуникативные умения, <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - основные критерии оценки качества теста, сложных хлебобулочных, мучных
--	--------------------	--

		<p>кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - температурный режим и правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
<p>ПК 5.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности

		<p>готовой продукции;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, 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
--	--	--

		<p>холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов .
<p>ПК 5.2.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления сложного горячего десерта; - приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; - виды технологического оборудования

		<p>и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных горячих десертов; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении горячих десертов; - сервировка и подача сложных горячих десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
<p>ПК 5.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления холодных и горячих напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих напитков; - органолептически оценивать качество холодных и горячих напитков; - использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих напитков; - проводить расчеты по формулам; - выбирать варианты оформления

		<p>холодных и горячих напитков; - выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих напитков; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; Знать: - технологию приготовления холодных и горячих напитков - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих напитков; - ассортимент холодных и горячих напитков; - основные критерии оценки качества готовых холодных и горячих напитков; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих напитков; - методы приготовления холодных и горячих напитков; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков; - сервировка и подача холодных и горячих напитков; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи холодных и горячих напитков; - требования к безопасности хранения холодных и горячих напитков; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве;</p>
<p>ПК 6.1.</p>	<p>Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); Уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; формы документов, порядок их</p>

		заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Иметь практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); Уметь: - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Знать: - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт: - принятия управленческих решений. Уметь: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Иметь практический опыт: - принятия управленческих решений. Уметь: - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Знать: - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
ПК 6.5.	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	Иметь практический опыт: оформления учётно-отчетной документации Уметь: вести табель учета рабочего времени работников, оформлять документы на различные

		<p>операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией</p> <p>Знать:</p> <p>порядок оформления табеля рабочего времени,</p> <p>методику расчета заработной платы, формы документов и порядок их заполнения.</p>
ПК 7.1.	<p>Проводить подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов; - выбора технологий подготовки мяса, рыбы, домашней птицы в соответствии с поставленными задачами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать полуфабрикаты из мяса, рыбы, домашней птицы - организовывать процесс приготовления; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией - требования действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 7.2.	<p>Проводить приготовление канапе, легких и холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления лёгких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать лёгкие и сложные холодные закуски и бутерброды; - организовывать процесс приготовления закусок и бутербродов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними. - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 7.3.	<p>Проводить приготовление блюд из овощей, грибов и</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления блюд из овощей,

	сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Уметь: - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Знать: - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве.
ПК 7.4.	Проводить приготовление соусов и супов	Иметь практический опыт: - приготовления соусов и супов Уметь: - организовывать процесс приготовления соусов и супов; Знать: - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними. - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве
ПК 7.5.	Проводить приготовление холодных и горячих десертов.	Иметь практический опыт: - приготавливать холодные и горячие десерты; - Уметь: - организовывать процесс приготовления холодных и горячих десертов; Знать: - требования к качеству, сроки, условия

		<p>хранения и реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве.
ПК 7.6.	Проводить приготовление кулинарных мучных изделий	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления кулинарных мучных изделий <p>Уметь:</p> <p>организовывать процесс приготовления кулинарных мучных изделий</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними - требования охраны труда и правила техники безопасности на производстве.
ПК 7.7.	Подготавливать бар к работе.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки бара к работе, поведения за барной стойкой; <p>Уметь: выполнять обязанности бармена</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обязанности бармена, опасные моменты в работе, - требования, предъявляемые к бармену: внешний вид, грамотная речь, коммуникабельность и пр.
ПК 7.8.	Проводить приготовление ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления алкогольных и безалкогольных напитков <p>Уметь: работать с барным стеклом, посудой, инвентарём,</p> <p>Приготавливать алкогольные и безалкогольные напитки</p> <p>Знать: оборудование, виды и способы</p>

		<p>работы бармена</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности</p>
ПК 7.9.	Обслуживать посетителей в баре.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- организации обслуживания посетителей в баре</p> <p>Уметь: организовать рабочее место, подготовить оборудование, работать с посетителями</p> <p>Знать: классификацию коктейлей, виды напитков и способы подачи, ассортимент компонентов</p>
ПК 7.10.	Вести учет и отчетность.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>оформления производственных и технологических документов, первичных документов по приёму сырья и компонентов и отчётности</p> <p>Уметь: заполнять производственные и технологические и учётные документы</p> <p>Знать: правила оформления, документооборот.</p>
ПК 7.11.	Проводить приготовление ограниченного ассортимента холодных и горячих блюд и закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- организации приготовления холодных и горячих блюд и закусок</p> <p>Уметь: организовать процесс приготовления;</p> <p>- приготавливать холодные и горячие блюда и закуски</p> <p>Знать: способы приготовления, правила подготовки рабочего места, требования охраны труда и правила техники безопасности</p>

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

4.1. Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приёма на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утверждён ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, перечень цикловых методических комиссий.

4.2. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает проведение теоретических занятий (лекций) и практических занятий, включая семинары и выполнение практических, лабораторных и курсовых работ.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ – 169 час., ЕН - 24 часа, ОП – 522 час., ПМ – 581 час.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям:

а) ОГСЭ - 169 часов: Русский язык и культура речи - 86 часов, Основы социологии - 83 часа

б) ЕН - 24 часа: Математика -10 часов, Экологические основы природопользования – 14 часов.

в) ОП – 522 часа: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 90 часов, Организация хранения и контроль запасов и сырья – 6 часов, Документационное обеспечение профессиональной деятельности – 72 часа, Основы организации обслуживания – 90 часов, Оборудование предприятий общественного питания – 144 часа, Основы организации производства – 120 часов.

г) ПМ – 581 час: ПМ. 01 (84 часа) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 84 часа, ПМ.02 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 200 часов, ПМ.03 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 200 часов. ПМ.04 (81 час) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 81 час, ПМ.05 (16 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 16 часов.

В рамках реализации ПМ.07 студенты осваивают профессии рабочих 16675 Повар с присвоением четвертого разряда, 11176 Бармен с присвоением четвертого разряда.

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведённого на их изучение:

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление,

развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определённых видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Цели и задачи, программы и формы отчётности по практике определены колледжем в соответствующем локальном акте. Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

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

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательная подготовка	
	Базовые учебные дисциплины
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Обществознание
ОДБ.06	Химия
ОДБ.07	Биология
ОДБ.08	Физическая культура
ОДБ.09	ОБЖ
	Профильные учебные дисциплины
ОДП.10	Математика
ОДП.11	Информатика и ИКТ
ОДП.12	Физика
Профессиональная подготовка	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы социологии
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудования предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих (Повар, Бармен)

4.5. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочих программ профессиональных модулей. Порядок проведения и документооборот разработаны в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Оценка качества освоения ППССЗ

5.1. Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;

- квалификационный экзамен по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих (Повар, Бармен);
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей

тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются предметной цикловой комиссией, согласуются с работодателями на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются Университетом.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Руководитель ВКР выполняет следующие функции:

- формулирует задание на ВКР, составляет график ее выполнения.
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы,
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- оказывает студенту консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы,
- контролирует ход выполнения ВКР;

– консультирует студента по выбору литературы, методов изучения по теме ВКР;

– дает письменный отзыв о работе студента по подготовке ВКР.

Студент в процессе подготовки ВКР выполняет следующие функции:

– самостоятельно оценивает актуальность и значимость проблемы, связанной с темой ВКР;

– совместно с руководителем уточняет задание на ВКР и график ее выполнения;

– осуществляет сбор и обработку исходной информации по теме ВКР, изучает и анализирует полученные материалы;

– самостоятельно формулирует цель и задачи ВКР;

– проводит обоснование темы (проблемы), в соответствии с заданием на ВКР; даёт профессиональную аргументацию своего варианта решения проблемы;

– принимает самостоятельные решения с учетом мнений руководителя;

– подготавливает сопутствующие средства представления результатов ВКР (презентацию);

– формулирует логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по полученным результатам;

– готовит выступление для защиты ВКР.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно

номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации

Задачи государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, базовая подготовка, требованиям ФГОС СПО, подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности.

Формой проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология общественного питания, является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология общественного питания, базовая подготовка, выполняется в виде дипломной работы.

Проведение государственных аттестационных испытаний определяется «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по программам среднего профессионального образования», доводится до сведения студентов всех форм получения образования не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждает директор Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности в соответствии со следующим порядком:

- представление студента членам комиссии ГЭК;
- сообщение студента с использованием наглядных материалов и мультимедийной презентации основных результатов ВКР (не более 10 минут);
- вопросы членов ГЭК после доклада студента;
- ответы студента на заданные вопросы;
- зачитывание отзыва руководителя на ВКР;

- зачитывание рецензии;
- ответы студента на замечания рецензента.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в

том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога и куратора», занятия по использованию информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% преподавателей колледжа прошли курсы повышения квалификации по программе «Современные технологии образовательного процесса».

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, который включает в себя:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 г. №384);
- перечень рабочих программ ППССЗ;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;
- фонды оценочных средств;
- программы производственной практики (преддипломной);
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):
 - выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания ППССЗ или локальный акт, её заменяющий;
 - план формирования общих компетенций,
 - план формирования профессиональных компетенций,
 - план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),
 - планы учебных занятий,
 - инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ;
- основные учебники и учебные пособия (список основной и дополнительной литературы из библиотечного фонда СГАУ и ФТК за последние 5 лет);
- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:
 - краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,
 - методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,
 - методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)
 - методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;
 - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).
- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;
 - комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;

-темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

Функционирование **информационно-образовательной среды** колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

- техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,

- наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,

- компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется: офисные пакеты приложений Microsoft Office 2003, 2007, 2010, система оптического распознавания символов ABBYY FineReader 8.0, видеомонтажное программное обеспечение «Pinnacle Studio ULTIMATE COLLECTION version 14 WW».

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам (автоматизированным рабочим местам «Мастер-кондитер», «Технолог-хлебопек», «Технолог-кулинар», «Мастер технико-технологического контроля», автоматизированной справочной системой «Хлебопёк»), состав которых определяется в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ специальности, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

В период 2010-14 г.г. выписывались следующие периодические издания: *Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты) – 14 экз.*

1. Комсомольская правда
2. Наука и жизнь

3. Не будь зависим – скажи «Нет!» наркотикам, алкоголю, курению, игромании.
4. Областная газета
5. Основы безопасности жизни
6. Школа гастронома [Текст]: Журнал для тех, кто любит готовить.
7. Профессиональное образование. Столица.
8. Гастрономъ [Текст]: ежемесячный журнал.
9. Специалист
10. Среднее профессиональное образование
11. Физкультура и спорт
12. Химия и жизнь. XXI век
13. Moscow News
14. Vitamin DE

Научные периодические издания (по специальности) – 6 экз.

1. Chefart [Текст]: Журнал талантливых поваров.
2. Вопросы питания [Текст]: Научно-практический журнал/ Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации.
3. Ресторатор [Текст]: Научно-популярный гастрономический журнал.
4. Ресторанные ведомости [Текст]: Ежемесячный журнал для профессионалов общественного питания.
5. Питание и общество [Текст]: Профессиональный кулинарный журнал Межрегиональной Ассоциации кулинаров России.
6. Общепит: бизнес и искусство

Информационно-библиотечный центр (ИБЦ) располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система ИБЦ включает несколько компонентов:

- каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора,
- каталог собственных разработок в полнотекстовом режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов,

- возможность определения точки доступа к источнику информации, включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «IPR-books» и «ZNANIUM.COM», пользуется доступом к электронным базам электронно-библиотечной системы Университета с использованием логина и пароля, а также к электронной информационно-образовательной среде колледжа.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.10 Технология общественного питания обеспечивает:

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

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

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Колледж располагает учебными кабинетами и лабораториями, оснащенными мультимедийными комплексами на основе интерактивной доски, а также специализированным оборудованием, актовым залом, музеем, спортивным и тренажерным залами, буфетом, медицинским пунктом, информационно-библиотечным центром. В учебном процессе используются специализированные лаборатории колледжа и университета, включая лабораторию информационных технологий в профессиональной деятельности, лабораторию автоматизации технологических процессов, лабораторию химии, лабораторию микробиологии, санитарии и гигиены, лабораторию метрологии и стандартизации, учебный кондитерский цех и учебный кулинарный цех.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, лабораториями, объектами физической культуры и спорта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий	Оборудование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета ФТК, учебного корпуса СГАУ, адрес
БД	Русский язык	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
БД	Литература	Кабинет	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1	г. Саратов,

		литературы, русского языка и культуры речи	Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	ул Мичурина, 97 каб. 42
БД	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBEexplorerD790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13
БД	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51
БД	Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
БД БД	Химия Биология	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»); Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собираня и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты»	спортзал г. г. Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская, 4

			<p>Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»</p>	
		Кабинет естественнонаучных дисциплин	<p>Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1</p>	г. Саратов ул. Радищева ,22.
БД	Физическая культура	Спортзал	<p>Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный В-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12 Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
БД		Открытый	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание	

		стадион	спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
БД	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 26
ПД	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	УК №3, к. 223 Лаборатория микробиологии г. Саратов, ул. Соколова, 335
ПД	Информатика и ИКТ	Кабинет информатики и ИКТ	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер ATTO PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	УК №3, к. 223 Лаборатория микробиологии г. Саратов, ул. Соколова, 335
ПД	Физика	Кабинет естественнонаучных дисциплин	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04
		Лаборатории физики	Металлические тела, деревянные тела – 20 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы НЛ- 200– 1 шт. математический маятник- 2 шт Кольца Ньютона – 1 ш. Маятник Обербека – 2 шт. Установка для определения вязкости жидкостей – 1 шт. Установки:	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 14

		<p>Экспериментальная проверка теоремы Штейнера - 1 шт. Определение модуля упругости – 4 шт Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкостей – 2 шт. Изучение ламинарного движения жидкости в трубах круглого сечения – 1 шт. Определение коэффициента внутреннего трения жидкости – 1 шт. Исследование электростатического поля с помощью электролитической ванны – 1 шт. Исследование цепей постоянного тока – 1 шт. Определение проводимости и сопротивления электролитов – 1 шт. Изучение работы полупроводниковых приборов – 1 шт. Цепи переменного тока – 1 шт. Последовательный и параллельный колебательные контуры – 1 шт. Изучение термоэлектронной эмиссии электровакуумных приборов – 1 шт. Определение показателя преломления стекла с помощью гониометра – 1 шт. Исследование показателя преломления стекла с помощью рефрактометра ИРФ-22 – 2 шт. Определение длины волны света с помощью дифракционной решетки – 1 шт. (2000 г.) Установка мост Уитстона – 1 шт. Определение концентрации растворов с помощью поляриметра – 1 шт. Осциллограф С-1- 72– 1 шт. Осциллограф С1- 69 – 1 шт. Генератор Г4-18А – 1 шт. Генератор ГЗ – 118 – 1 шт. Микроскоп – 1 шт. Милливольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Металлические тела – 5 шт. Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт. Весы НЛ -200 – 1 шт. Математический маятник – 2 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт Осциллограф ОСУ 10А – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт Установка метод Стокса – 1 шт. (</p> <p>Стенды :</p> <p>Измерение сопротивления проводников – 1 шт. Изучение полупроводникового диода – 1 шт. Изучение работы трансформатора – 1 шт. Изучение полупроводникового триода – 1 шт. Исследование параллельного и последовательного Исследование цепей постоянного тока – 1 шт Определение проводимости электролита – 1 шт. Установка для исследования дифракционного спектра – 1 шт. Установка для определения скорости звука в воздухе – 1 шт. Устройство для определения модуля упругости изгиба – 1 шт. Устройство с оптической скамьей– 1 шт. Люксметр ТКА-ПКМ – 1 шт. Вольтметр ВЗ-38 А – 1 шт. Рефрактометр ИРФ- 454 – 1 шт.</p>	
--	--	---	--

			<p>Микроскоп – 1 шт. Поляриметр П-161 – 1 шт Металлические тела – 5 шт Деревянные тела – 15 шт. Штангенциркули – 7 шт. Микрометры – 5 шт Весы НЛ -200 – 1 шт Математический маятник – 1 шт. Маятник Обербека – 2 шт. Машина Атвуда – 1 шт. Звуковой генератор ГЗ-118 – 1 шт. Осциллограф ОСУ 20 – 1 шт. Установка для определения отношений теплоемкостей – 1 шт. Установка для определения коэффициента вязкости – 1 шт. Установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель – 1 шт. Установка метод Стокса – 2 шт. Электроизмерительные приборы: вольтметры– 1шт. Амперметры– 10шт. Миллиамперметры– 10шт. Милливольтметры– 10шт. Микроамперметры– 10шт. Микровольтметры– 10шт. Установки: Мост проводникового тока– 3шт. Полупроводниковый диод– 2шт. Электронный осциллограф– 3шт. Транзистор– 1шт. Вакуумный диод– 2шт. Электронная лампа(триод) – 2шт. Термопара– 2шт. Гальванизация– 1шт. Трансформатор– 3шт. Осциллограф– 3шт. (Фотоэлемент – 1 шт. Рефрактометр ИРФ-454 – 2 шт Микроскоп Минимед 501 – 2 шт. Поляриметр П-161 – 2 шт. Дифракционная решетка – 1 шт. Установки: - 3 шт. Собирающая и рассеивающая линзы – 1шт. Кольца Ньютона– 1шт. Спектральный аппарат и водородный спектр– 2шт.:</p>	
ОГСЭ	Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	<p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	<p>Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	<p>SamsungLE46ALCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска HitachiStarBoardFX-77 – 1шт Компьютер RAMECGALE – 1шт Ноутбук RBEexplorerD790WH – 1шт</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 13

			Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQMP 620с – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-LiteProject-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XOROMPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	
ОГСЭ	Русский язык и культура речи	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNGUE46D5000PW – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 51
ОГСЭ	Основы социологии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Интерактивная доска InterWriteBoard 1077B – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор InfocysX15 – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 DialogAM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 42
ОГСЭ	Физическая культура	Спортзал	Атлетический центр WEIDERFLEX 8950-1 Атлетический центр WEIDERFLEX 8970-1 Беговая дорожка -1 Велотренажер - 1 Велотренажер магнитный В-202 PIVA -1 Гребля SM-62 -1 Комплект лыжный -5 Комплект лыжный -20 МоноблокSAMSUNG –TV-1 Персональный компьютер CPU -1 Стенка гимнастическая -4 Штанга -1 Штанга в сборе -1 Ботинки лыжные -25 Доска для пресса-1 Инв. для игры в шахматы -5 Канат -1 Крепление -25 Лыжи -25 Майки спортивные- 12 Мат гимнастический -6 Министеп BS-1120-1 Министеп BS-1120 -1 Мяч б/б -5 Мяч в/б -8 Мяч в/б -4 Мяч ф/б -3 Насос / для мяча-1 Полка встроенная -1 Ракетка -6 Скамья 20 -5 Стенд График учебного процесса -2 Стол письменный 1800 -4 Стул 15281 -12	спортзал г. г. Саратов, ул Мичурина, 97 Бахметьевская,4

			Шкаф 2-х ств. 1 Шкаф металлический 8 -3	
		Открытый стадион	Открытый стадион ст. «Динамо» Договор на оказание спортивно оздоровительных услуг № 28 от 04.04.2014, № 43/223-510 от 01.09.2014	г. Саратов ул. Радищева ,22.
ЕН	Математика	Кабинет математики	Двухплатформенный компьютер AppleMacMini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер АТТО PentiumE2140 – 1 Копир RicohAficioSPW2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMARTBoard 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 12
ЕН	Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Интерактивная доска VirtualInkMimioXI (56060 74) – 1 Компьютер персональный тип 2 SidS20 S39 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Мб/80.0 – 1 Проектор HitachiCP-X385 – 1 Законы постоянного и переменного тока – 1 Магнитное поле – 1 Математический маятник – 1 Определение фокусного расстояния линзы – 1 Основы измерений и обработки результатов – 1 Емкость конденсатора – 1 Электроизмерительные приборы – 1 Электромагнитные волны – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 54
ЕН	Химия	Лаборатория химии	Вытяжной шкаф – 1 Интерактивная доска SMARTBoard 660 - 1 Йономер И-500 – 1 Компьютер персональный тип 3 – 1 Мультимедийный проектор ViewSonic – 1 Персональный компьютер CPU – 1 рН метр 410 (стандартная комплектация) – 1 Телевизор Lb 21НИОТ. LGFLATRON – 1 Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1 Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 – 1 Справочные таблицы по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах») Комплект видеофильмов по органической химии Весы (до 5 кг) Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка) Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21 Штатив металлический ШЛБ Аппарат (прибор) для получения газов Аппарат для проведения химических реакций АПХР Комплект термометров (0 – 100 0С; 0 – 360 0С) Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ Прибор для окисления спирта над медным катализатором	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 26

			Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров Прибор для собирания и хранения газов Установка для перегонки Установка для фильтрования под вакуумом Набор № 1 ОС «Кислоты» Набор № 2 ОС «Кислоты» Набор № 4 ОС «Оксиды металлов» Набор № 5 ОС «Металлы» Набор № 7 ОС «Огнеопасные вещества» Набор № 10 ОС «Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды» Набор № 11 ОС «Карбонаты» Набор № 14 ОС «Соединения марганца» Набор № 15 ОС «Соединения хрома» Набор № 16 ОС «Нитраты» Набор № 17 ОС «Индикаторы» Набор № 18 ОС «Минеральные удобрения» Набор № 24 ОС «Материалы»	
ОП	Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации	набор контрольно-измерительных приборов постоянного и переменного тока 8-приборов коммутационная аппаратура набор активных сопротивлений, источника постоянной ЭДС трехфазный понижающий трансформатор Стенд ИВС-PCS100А двухканальный – 2 шт. Стенд СА-PCS 300А Учебно-лабораторный стенд Учебный стенд 1 Учебный стенд 2 Учебный стенд 3 Цифровой фотоаппарат SonyDSC-W30/ S/B Экран настенный Системный блок CT ATX PROIntelD 945 GCLF2/DC Монитор Samsung Samtron	УК №2, к 420. Лаборатория метрологии г. Саратов , ул. Советская, 60
ОП	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 41
ОП	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет менеджмента	SamsungLE46ALCD – 1шт Интерактивная доска HitachiStarboardFX-77 – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Проектор OptomaEX774N – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 44
ОП	Охрана труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21НИОТ. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
ОП	Документационн	Кабинет	Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1	г. Саратов,

	обеспечение профессиональной деятельности	документационного обеспечения управления	Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1	ул Мичурина, 97 каб. 41
ОП	Основы организации обслуживания	Кабинет экономики организации	Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35.
ОП	Оборудование предприятий общественного питания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHEMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHEMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1 ЧайникKENWOODSL-377 – 1	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04
ОП	Основы организации производства	Учебный кулинарный цех	9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04

			Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 БлинницаTEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHEMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHEMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Гостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1 ЧайникKENWOODSL-377 – 1	
ОП	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LGFLATRON – 1 Винтовка ИЖ-38-2 шт. Камера защитная детская КЗД-6- 1 шт. АКМ (ММГ)- 2 шт. Граната Ф-1, РГД-5(учебные) -2 шт. КЯ-56- 1 шт. Мина противотанковая учебная – 1 шт. ВПХР – 1 шт ДПА – 5А- 1шт. Противогазы – 44 шт. Противогазы ПДФ-2Д (детский)– 1 шт. ОЗК- 1 шт. Учебные патроны- 30 шт. Саперные лопатки – 4шт.	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 16
ПМ.01	Организация процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебный кулинарный цех	9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04

			<p>Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHEMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHEMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODDFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1 Чайник KENWOODSL-377 – 1</p>	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебный кулинарный цех	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHEMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHEMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODDFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1 Чайник KENWOODSL-377 – 1</p>	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04
ПМ.03	Организация процесса	Учебный кулинарный	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1</p>	г. Саратов, ул.Мичурина,

	приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	цех	<p>Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAverVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1 Чайник KENWOODSL-377 – 1</p>	97, каб 04

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебный кондитерский цех	<p>SamsungLE46ALCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп биноккулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1</p>	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 11
			<p>Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1 Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1 Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2 Баня электрическая для жиромеров – 1 Динамометр 10Н лаб – 1 Набор гирь Г-4111 – 1 Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1 Прибор ОЧМ – 1 Секундомер механический СОС – 1 Секундомер СОС ПР-2Б – 4 Тепловентилятор Aeronic – 1</p>	
		УНПЛ «Кондитер»	<p>Весы SW-10 CAS огр. LTD Весы SW-10 CAS огр. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 ГастроемкостиГ1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пароувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4</p>	г. Саратов, Соколова, д. 335 к.403

			Шкаф холодильный CM 114-S (ILX 1,4)	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебный кулинарный цех	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC – 1 Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1 Весы электронные OHAUSCS - 1 Документ-камера AVerMediaAVerVision 300 AF – 1 Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 – 1 Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N – 1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Облучатель-рециркулятор воздуха -1 Пароварка TEFALVS4001 – 1 Персональный компьютер HeliosProficeVLX310 – 1 Плеер DVDSamsung – 1 Принтер CANONB/C – 1 Принтер цветной A4OKIC5850 – 1 Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1 Программно-автоматизированный комплекс – 1 СВЧ печь LGMC7646UQ – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Сканер документный CanonDR-2580C – 1 Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1 Холодильник BOSH – 1 Элек/вар/поверхность BOSHPKE 645 E01 – 1 Электроплитка одноконфорочная – 1 Блендер BOSHMSM6300 – 2 Блендер BOSHMSM6700 – 2 Блинница TEFAL – 1 Кофеварка BOSHTKA 1410N – 1 Миксер BOSHMFQ 1901 – 2 Миксер BOSHMFQ 3020 – 2 Мясорубка KENWOODMG450 – 4 Набор для карвинга – 1 Пароварка KENWOODFS560 – 1 Сканер CanoScanLIDE 25 - 1 Соковыжималка BOSH 1020 – 2 Тостер TEFAL – 2 Утюг TEFAL 2125 – 1 Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3 Фритюрница TEFALFB1024 – 1 Чайник BRAUNWK-210 Black – 1</p>	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 04
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Кабинет экономики организации	<p>Samsung LE46A LCD – 1шт Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1 Персональный компьютер CPU – 1 Принтер лазерный Canon LBP-2900 – 1 Проектор Optoma EX774N – 1 Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 2 DVD плеер BBK DV626SI – 1 Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97 каб. 35.
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебный кондитерский цех	<p>SamsungLE46ALCD – 1шт Белизномер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат CanonLaserBaseME3200 Series</p>	г. Саратов, ул.Мичурина, 97, каб 11

			<p>- 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQFlatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1 Системный блок CeleronD 315/2*256 Mb/80.0 – 2 Сплит-система MideaMSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1 Центрифуга лаб. «Ока» - 1 Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1 Ареометр для молока АМ – 1 Ареометр для молока АМТ – 1</p>	
		УНПЛ «Кондитер»	<p>Весы SW-10 CAS ogr. LTD Весы SW-10 CAS ogr. LTD ККМ «Элвес-Микро К» Ларь морозильный МЛГ-400 Ларь морозильный МЛГ-600 Машина отсадочная МВ-120 Мукопросеиватель Каскад Атеси вибрационный Парконвектомат Рубикон АПК-10-1/1 Подставка под пароконвектомат ПДП 2/700 Шпилька для гастроемкостей КШ-23 Умягчитель воды DVA 12k? 4 ГастроемкостиГ1/1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3 с пароувлажнением Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 Стеллаж кухонный СТК-1500/400 Стол разделочный СР-2/1500/600-Э Тестомесильная машина с дежой МТМ 65 МНА 1,5 кВт Фасовочно-упаковочный полуавтомат У01 серия 090 Шкаф расстоечный ШРЭ-2.1 Шкаф холодильный Диксон ШХ=1,5М4 Шкаф холодильный СМ 114-S (ILX 1,4)</p>	г. Саратов, Соколова, д. 335, к.403 г.
		Информационно-библиотечный центр с выходом в Интернет	<p>Автоматизированное рабочее место "Мастер-кондитер" Автоматизированное рабочее место ""Технолог-Хлебопек" Автоматизированное рабочее место "Технолог-кулинар" Автоматизированное рабочее место "Мастер ТТК" Автоматизированная справочная система "Хлебопек" Библиотечный фонд внебюджет -1392 Библиотечный фонд бюджет -44647 Библиотечный фонд бюджет -2199 Видеомагнитофон Sharp 445 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер Celeron 326 -1 Компьютер АТТО-серия С -1 Компьютер АТТО-серия С-1 Компьютер АТТО-серия С-1 Кондиционер GenetralClimateGC/GU-S24HR -1 Копир MinoltaBizhub -1 Копир MinoltaDi 152 -1</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97, ИБЦ

		<p>Копир MinoltaDi 152 -1 Копировальный аппарат RICONFT-4015 -1 Принтер-лазер SAMSUNGML-1210 -1 Принтер матричный EPSONLX 1170 -1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Системный блок CT ATX-1 Сканер ШК ZEBEXZ 3080 KB -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС -1 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 300x1000) -10 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж МС (h -2500, 6 полок 400x1000) -3 Стеллаж с выдвижными ящиками под диски -1 Телевизор SAMSUNG -1 Тумбочка -1 Шкаф CD- DVD-VHC (10 ячеек) 35x85x40 -1 Экран 1,55x 1,55 -1 Экран на треноге Proitcta ProStar 240x240 см Datalux -1 Экран на треноге ScreenMedia 150x200 см -1 DVD плеер ELENBTRGDVDP -2445- 1 Жалюзи вертикальные «Сиена» -6 Ионизатор воздуха -7 Ионизатор воздуха -1 Источник бесперебойного питания PovverCom Imperial IMP - 825 AP -1 Коммутатор –D-Link DE -1 Подставка для книг и журналов пластмассовая -5 Сканер Mustek 1200 UBPlus -1 Стеллаж библиотечный -7 Стеллажи АIKOMS 200 -10 Стенд информационный -1 Стойка угловая -1 Тумба для картотеки -1</p>	
	Актовый зал	<p>М PANASONIC RX–ES29 EE–S -1 Акустическая система -1 Звукоусилительный комплект Magicset-1 Микрофон (Радиосистем) PRER 300- 1 Микшерский пульт -1 Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1 Одежда сцены 1 Синтезатор Casio CTK -731-1 Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1 Стенд -1 Телевизор Lb 53 A 82 Трибуна –1 Усилитель мощности -1 Экран на штативе –TR-EX244*244-MW -1 Электро-гитара Zovbia -1 Код МЦ0000000332 -3 Комплект музыкальных программ -1 Сетевой фильтр, код МЦ0000000821 -1 Удлинитель силовой У-5А-5 МЦ0000000821 -1 Блок стульев -46 Доска гладильная Кастромичка МАКСИ -1 Жалюзи вертикальные –«Лайн» Магнитофон PANASONIC -1 Магнитофон -1 Микрофон –JTC- PD-2 Огнетушитель -1 Пианино стар.-2</p>	г. Саратов, ул Мичурина, 97, актовый зал

			Подставка под флаги -1 Полка встроенная -1 Скамья 20 -10 Стол- парта (8) -2 Стол- парта -1 Стол письменный -18000 -1	
--	--	--	---	--

**6.4. Условия реализации профессионального модуля
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих
16675 Повар с присвоением четвёртого разряда,
11176 Бармен с присвоением четвёртого разряда.**

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар с присвоением четвёртого разряда, 11176 Бармен с присвоением четвёртого разряда является обязательным элементом ППССЗ и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование лаборатории:

- посадочных мест - 30,
- рабочее место преподавателя,
- мойка, шкафы для хранения наглядных пособий,
- комплект инструкционно-технологических карт;
- технологическое оборудование: кухонная стенка, разделочный стол, холодильный шкаф, плита электрическая, вытяжное устройство, микроволновая печь, хлебопечка, стулья, стулья барные, стойка барная, стол раздвижной стеклянный, 9414X Вытяжка ELECTROLUXEFC, Аквадистиллятор ДЭ-4, ТЗМОИ, Весы электронные OHAUSCS, Документ-камера VerMediaAVerVision 300 AF, Интерактивный планшет SYMPODIUMID350 , Многофункциональный аппарат XeroxPhaser 3200MEP/N, Монитор 15"TFT Acer ALI 1512bm, Multimedia – 1, Облучатель-рециркулятор воздуха, Пароварка TEFALVS4001, Персональный компьютер HeliosProficeVLX310, Плеер DVDSamsung, Принтер CANONB/C, Принтер цветной A4OKIC5850, Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба, Программно-автоматизированный комплекс, СВЧ печь LGMC7646UQ, Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700, Сканер документный CanonDR-2580C , Телевизор LCD 46" SAMSUNG, Холодильник BOSH, Элек/вар/поверхность BOSHPKЕ 645 E01, Электроплитка одноконфорочная , Блендер BOSHMSM6300 – 2, Блендер BOSHMSM6700 – 2, Блинница TEFAL, Кофеварка BOSHTKA 1410N, Миксер BOSHMFQ 1901 – 2, Миксер BOSHMFQ 3020 – 2, Мясорубка KENWOODMG450 – 4, Набор для карвинга, Пароварка KENWOODFS560, Сканер CanoScanLIDE 25, Соковыжималка BOSH 1020 – 2, Тостер TEFAL – 2, Утюг TEFAL 2125, Фритюрница BOSHTFB 9730 - 3, Фритюрница TEFALFB1024, Чайник BRAUNWK-210 Black, Чайник KENWOODSL-377.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы в составе телевизоров и DVD-плееров, экранов и проекторов), принтеры, документкамеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, плоттеры с размером печатного листа до А0, электронные книги, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки, нетбуки; презентации по темам ПМ; фильмы по профилю ПМ; АРМ «Технолог-Хлебопек», «Технолог-Кондитер», «Мастер разработки и расчета ТТК».

Материально-техническая база социальных партнеров - предприятия общественного питания: СГАУ, УК №3, к.403. УНПЛ «Кондитер», Саратов, Соколова, 335, столовая СГАУ им. Н.И.Вавилова.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- заготовочные цеха предприятия общественного питания (цех обработки зелени, овощной, рыбный, мясной, мясо-рыбный, птице-гольевой);
- доготовочные цеха предприятия общественного питания (холодный, горячий);
- кулинарный цех;
- кондитерский цех.

Информационное обеспечение обучения

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации профессионального модуля. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Источники библиотеки СГАУ

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов на Дону: Феникс, 2010. - 374 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

2. Сарафанова, Л. А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения [Текст] / Л. А. Сарафанова. - С.-Петербург : Профессия, 2009. - 208 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М.; Киев: Лада, Арий, 2011. - 680 с.

4. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / под ред. А.И. Мглинца. - С.-Петербург: Троицкий мост, 2010. - 736 с.

5. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных

изделий [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 496 с.

6. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. Учебное пособие (книга) 2013, Доценко В.А., ГИОРД.

7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни (книга) 2013, Тютюнник А.И., Новоженев Ю.М., Волошук Г.А., ред. Васюкова А.Т., Дашков и К.

Ресторанное дело. Учебное пособие (книга)

8. Ресторанное дело. 2010, Кацерикова Н.В., Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.

Источники библиотеки ФТК

1. Шатун, Л. Г. Повар [Текст] : учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л. Г. Шатун, О. Г. Шатун. - 8-е изд., доп. и перераб. - Ростов на Дону : Феникс, 2010.

2. Производственное обучение профессии "Повар" [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2007 – 2009. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие (+CD) / И. В. Степанова. - С.-Петербург : Троицкий мост, 2010. - (ГРИФ)

3. Кондрашова, Е. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / Е. А. Кондрашова, Н. В. Коник, Т. А. Пешкова. - М. : ИНФРА-М, 2011. - (ГРИФ)

4. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л. А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов на Дону : Феникс, 2009. - (ГРИФ)

5. Матвеева, Т. В. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Т.В. Матвеева, С. Я. Корячкина. - С.-Петербург : Троицкий мост, 2011. - (ГРИФ)

6. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2009. - (ГРИФ)

7. Шумилкина, М. Н. Кондитер [Текст] : учебное пособие / М. Н. Шумилкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - (ГРИФ)

8. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2011 г – 320 с. ISBN 5-98281-066-5 (Альфа –М), ISBN 5-16-002497-2 (ИНФРА-М).

9. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2010 г, 544с. ISBN 5-93211-015-5.

10.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант: М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. ISBN 978-5-7695-4729-4.

11.Ермакова В.И. Официант, бармен: учебн. пособие: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с. ISBN 978-5-7695-8546-3.

12.Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.-272 с. ISBN 5-7695-1921-5

Дополнительная литература

1.Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие / И. А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск : Сиб. унив. изд., 2007. - (ГРИФ)

2.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст]. - М. : ИнтерСЭН, 2001.

3.Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2004.

4.Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания [Текст] / сост. Р.П. Антонова. - С-Петербург : ПрофиКС, 2002

5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М. ; Киев : Лада, Арий, 2007.

6.Технология продукции общественного питания [Текст]. - М. : Мир, 2004 - т.1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.

7.Технология продукции общественного питания [Текст]. - М. : Мир, 2004 - т.2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

8.Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Н. Г.

Бутейкис. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2008. - (ГРИФ)

9.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]. - С-Петербург : ПрофиКС, 2006.

10.Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] / А. Ф. Шепелев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.;Ростов на Дону : ИКЦ;МарТ, 2004.

11.Производственное обучение профессии "Повар" [Текст]: в 4-х частях. - 4-е изд., стер.- Ч.4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия, 2009. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование)

12.Производственное обучение профессии "Повар" [Текст]: в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - Ч.3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - М.: Академия, 2009. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование)

13.Производственное обучение профессии "Повар" [Текст]: в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - Ч.2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М.: Академия, 2008. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование)

14.Производственное обучение профессии "Повар" [Текст]: в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - Ч.1: Механическая кулинарная обработка продуктов. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование)

Статьи из периодических изданий

1.Государственный стандарт Российской Федерации. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 50763-95 [Текст] // Общепит: бизнес и искусство. - 2009. - № 5. - С.26.

2.Коновалов, К. Л. Традиции в питании и современность [Текст] / К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. - 2011. - № 5. - С.10-12.

3.Десерт венчает застолье [Текст] // Питание и общество. - 2011. - № 4. - С.23.

Сокольский, И. Здоровье и вегетарианство [Текст] / И. Сокольский // Наука и жизнь. - 2010. - № 7. - С.96-99.

4.Кузнецов, И. Дары моря на нашем столе [Текст] / И. Кузнецов // Экология и жизнь. - 2010. - № 2. - С.84-88.

5.Кулинарная карта Америки [Текст] // Ресторанные ведомости. - 2009. - № 3. - С.28.

6.История традиционной русской кухни [Текст] // Общепит: бизнес и искусство. - 2008. - № 9. - С.59.

Нормативная документация

1.Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак).

2.Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

3.Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)

4.ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5.ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

6.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

Периодические издания (российские журналы)

1. «Кондитерское производство»
2. «Кондитерское и хлебопекарное производство»
3. «Снабжение кондитерского производства»
4. «Школа Гастронома»
5. «Вкусно и полезно»
6. «Соляночка»
- 7.Общепит: бизнес и искусство
- 8.Пищевая промышленность
- 9.Питание и общество
- 10.Всё о мясе
- 11.Гастрономъ
- 12.Экология и жизнь
13. Ресторанные ведомости
- 14.Хлебопекарный и Кондитерский Форум
- 15.Хлебопродукты

Программное обеспечение

1. АРМ мастер –технолог
2. АРМ мастер –кондитер
3. АРМ мастер разработки и расчета ТТК

Электронные средства

1.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.И. Криштафович [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.

2.Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.

3.Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.

4.Птица, обработка и полуфабрикаты [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования

города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

5.Рыба и полуфабрикаты из неё [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития

- профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 6.Повар, специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар, приготовление первых блюд [Электронный ресурс]. - М. : Академия, 2003. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).
- 7.Механическая кулинарная обработка овощей и грибов [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 8.Готовим пироги [Электронный ресурс] : Видеосеминар / Фомин А.В. - автор-составитель. - [Б. м. : б. и.], 2010. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).
- 9.Агзамов, Р. Десерты для сетевых кофеен [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа - 80 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 10.Повар, приготовление вторых блюд. Повар-кондитер, приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд, напитков [Электронный ресурс]: обучающие системы / Министерство труда и соц. развития РФ. - М.: Федеральное унитарное предприятие "Труд", 2002. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).
- 11.1С-РАРУС [Электронный ресурс]: Сборник рецептур. - М. : Новый диск, 2005. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM)
- 12.Стахов, С. Фуршетное меню [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -80мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 13.Аникин, С. Почти всё о стейках [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа - 98мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 14.Блюда из птицы в меню ресторана от Сергея Ерошенко. Эффектная подача блюд в зале ресторана [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -115мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)
- 15.Эрвин, Петерс. (Австрия). Завтрак в ресторане. Новый тренд в ресторанной индустрии России./ Модные десерты. Новинки сезона [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -176мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

16.Махов, А. Гастрономическая коллекция русской кухни [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

17.Дерруане, Жан Бернар (Франция). Ягненок в меню ресторана [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -54 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

18.Рыбные блюда от Ильи Тюкова [Электронный ресурс]: Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -53мин. - М.: ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

1С-РАРУС [Электронный ресурс] : Сборник рецептур. - М. : Новый диск, 2005. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

19.Арсеев , В. Русская кухня [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-поваров ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Ресурсы сети Интернет

1.Должностная инструкция повара. Источник: <http://www.mir-restoratora.ru>

2.Restoranoff.ru [Электронный ресурс]: информационно-поисковый портал / ООО "Ресторанофф Инфогрупп" ; Техническая поддержка портала — Метамакс . - Электрон. текстовые дан. - М.: Restoranoff.ru. Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru>

3.Как создать предприятие общественного питания [Электронный ресурс]: серия для начинающих предпринимателей. - Электрон. текстовые дан. - СПб: Управление федеральной государственной службы занятости населения по Санкт-Петербургу. Режим доступа: <http://start.fbd.spb.ru/cd/horeca/annexes.htm>

4.Каталог ресурсов информационно библиотечного центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» <http://www.sartff.ru/biblio.html>

5.Некоммерческое Партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров» [Электронный ресурс]: справочное издание. - Электрон. текстовые дан. - М.: FRiO.ru.Режим доступа: <http://www.frio.ru>

6.Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html

7.Хлебопекарное и кондитерское производство [Электронный ресурс] : информационный отраслевой ресурс. - Электрон. текстовые дан. - М. : ЗАО "Отраслевые ведомости".Режим доступа: <http://www.breadbranch.com>

8.Я технолог <http://ytechnolog.ru/>

9.Должностная инструкция бармена.
http://www.rabota.ru/guide/dolznhnostnye_instruksii/dolznhnostnaja_instruksija_barmena_dolznhnostnye_objazannosti_barmena_obrazets_dolznhnostnoj_instruksii_barmena.html

10.Каталог ресурсов информационно библиотечного центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж»
<http://www.sartff.ru/biblio.html>

11.Система управления обучением центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» <http://www.sartff.ru/moodle>

12.Как создать предприятие общественного питания [Электронный ресурс] : серия для начинающих предпринимателей. - Электрон. текстовые дан. - СПб. : Управление федеральной государственной службы занятости населения по Санкт-Петербургу. Режим доступа: <http://start.fbd.spb.ru/cd/horeca/annexes.htm>

13.Некоммерческое Партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров» [Электронный ресурс] : справочное издание. - Электрон. текстовые дан. - М. : FRiO.ru.Режим доступа: <http://www.frio.ru>

14.Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал / ООО "Ресторанофф Инфогрупп" ; Техническая поддержка портала — Метамакс . - Электрон. текстовые дан. - М.: Restoranoff.ru. Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru>

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к освоению ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих является освоение:

профильных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ: Математика, Информатика и ИКТ, Физика, Химия; дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППССЗ: Математика, Экологические основы природопользования, Химия; общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Охрана труда
Документационное обеспечение профессиональной деятельности
Основы организации обслуживания
Оборудование предприятий общественного питания
Основы организации производства
Безопасность жизнедеятельности.

В состав модуля ПМ.07 входят МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар" (код 16675 с присвоением 4 разряда), МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Бармен" (код 11176 с присвоением 4 разряда) и производственная практика (по профилю специальности). Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен, который является формой независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут МДК и практику в составе модуля, а также представителями социальных партнёров.

Для контроля и оценки результатов освоения ПМ.07 созданы фонды оценочных средств.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию программы профессионального модуля ПМ.07 обеспечивают преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководство практикой осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, получившие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации (в т.ч. прошедшие стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

1. ИП Дюжиков Г.П. г. Саратов
2. ООО МП «Былина» г. Саратов

3. ЗАО «Племзавод» Саратовская область
4. ООО «Русский кейтеринг» г. Саратов
5. ИП Дюжиков Г.П. г. Саратов
6. МБОУ «СОШ с. Привольное» Саратовская область
7. ООО «Дон Бульон» г. Саратов
8. ИП Тоноян А.А. г. Саратов
9. ИП Ширяева Т.И. г. Саратов
10. ООО «Улей-К» г. Саратов
11. ООО «Лантрант-2005» г. Саратов
12. ИП Тоноян А.А. г. Саратов
13. ООО «Огонек» (ресторан Москва) г. Саратов
14. ГБОУ НПО «Профессиональное училище № 31» Саратовская область
15. ООО «Елисеев» Саратовская область
16. ООО «Экоспейс» Саратовская область
17. ООО «Дон Бульон» г. Саратов
18. МБОУ «СОШ с. Липовка» Саратовская область
19. ИП Савчук М.М. Саратовская область
20. ИП Кавалян Д.Д. г. Саратов
21. ООО «Огонек» (ресторан Москва) г. Саратов
22. ИП Кудряшова О.В. Саратовская область
23. ИП Тугушев С.С. Саратовская область
24. ИП Тоноян А.А. г. Саратов
25. ООО «Начало» г. Саратов
26. МБДОУ «Детский сад п. Молодежный Перелюбского муниципального района Саратовской области»
27. ИП Погуц Б.В. ресторан «Саратовский» г. Саратов
28. ООО «КОРС» г. Саратов
29. ОАО «Передвижная механизированная колонна Саратowska-3»
30. ООО «Центр реструктуризации» г. Саратов
31. Детский дом № 2 Саратовская область
32. ООО «Игма-Ф» г. Саратов
33. ООО «Рос-Сар» г. Саратов
34. ОАО «Молочный комбинат Энгельский» Саратовская область
35. ООО «Арбуз» г. Саратов
36. ИП Агапов С.Ю. «Столовая» г. Саратов
37. ИП Семенова Н.В. г. Саратов
38. ООО «Словакия» г. Саратов
39. ООО «Игма-П» г. Саратов
40. ООО «СП Берег» г. Саратов
41. ООО «Арбуз» г. Саратов
42. ООО «Ника» Саратовская область
43. ИП Сиротин В.И. г. Саратов
44. ИП Тюрин А.Н. кафе «Теремок» г. Саратов

45. ООО «Солди» г. Саратов

46. ООО «Берег» г. Саратов

47. ООО «Солди» г. Саратов,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

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

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование родителей)
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения,

формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

– информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;

– тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведется через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств,

тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа, "Тайм-менеджмент будущего специалиста», «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения", «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения", Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
 - инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
 - анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
 - культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.



СОГЛАСОВАНО
Директор Финансово-технологического
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский
ГАУ им. Н.И. Вавилова»
/Г.Н. Митрофанова/
_____ 2014г.

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «ИГМА-П»
_____/И.Н. Мешков /
« 28 » 08 _____ 2014г.
МП «ИГМА-П»

АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «ИГМА-П» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Мешков Игорь Николаевич	Директор
Спирина Елена Николаевна	Главный технолог
Глухова Ольга Викторовна	Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (приложение)

Эксперты:

_____/И.Н. Мешков /
(подпись) (Ф.И.О)

_____/Е.Н. Спирина /
(подпись) (Ф.И.О)

_____/О.Н. Глухова /
(подпись) (Ф.И.О)





СОГЛАСОВАНО
Директор Финансово-технологического
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
им. Н.И. Вавилова»
/Г.Н. Митрофанова/
«20» _____ 2014 г.
МП



СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «Тополёк»
/Т.И. Ширяева /
«24» _____ 2014 г.
МП

АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Тополёк» г. Саратова, рассмотрела программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Ширяева Т.И.	Директор
Березина И.М.	Главный технолог
Шапкарина О.М.	Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (приложение)

Эксперты:

_____/Т.И. Ширяева /
(подпись) (Ф.И.О)

_____/И.М. Березина/
(подпись) (Ф.И.О)

_____/О.М. Шапкарина/
(подпись) (Ф.И.О)