

Сочинский институт (филиал)  
федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»  
Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО  
Ученым советом Института  
протокол № 03-04/1

«11» сентября 2017г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
И.И. Козлова

«11» сентября 2017г.

**Основная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Направление подготовки (специальность)**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями:

ФГОС СПО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1565; ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 413 от 17.05.2012, с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 № 1645, 31.12.2015 № 1578, 29.06.2017 № 613.

Квалификация выпускника **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

«11» сентября 2017г.

Согласовано:

Руководитель отделения СПО

Д. В. Дымова

«11» сентября 2017г.

2017г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|      |  |    |
|------|--|----|
| 1.   | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....   | 3  |
| 1.1  | Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ..... | 3  |
| 1.2  | Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .....   | 3  |
| 1.3. | Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....   | 3  |
| 1.4. | Требования к абитуриенту .....   | 6  |
| 2.   | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО 6  |    |
| 2.1. | Область профессиональной деятельности выпускников:.....  | 6  |
| 2.2. | Объекты профессиональной деятельности выпускников:.....  | 6  |
| 2.3. | Основные виды деятельности выпускника: .....   | 6  |
| 3.   | ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП.....  | 7  |
| 3.1. | Общие компетенции .....  | 7  |
| 3.2. | Основные виды деятельности и профессиональные компетенции .....  | 7  |
| 4.   | ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА .....   | 10 |
| 4.1  | Рабочий учебный план .....   | 10 |
| 4.2  | Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик 15   |    |
| 4.3. | Обоснование вариативной части ООП .....  | 18 |
| 5.   | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП .....   | 36 |
| 5.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....   | 36 |
| 5.2. | Требования к выпускным квалификационным работам.....   | 37 |
| 5.3. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....   | 37 |
| 6.   | РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП .....  | 38 |
| 6.1. | Кадровое обеспечение .....   | 38 |
| 6.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса..   | 38 |
| 6.3  | Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....   | 38 |

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Основная образовательная программа, реализуемая в ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО составляют:

-Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 09.12.2016 г. № 1565. (Зарегистрирован в Минюст России 20.12.2016г. № 44828);

-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828от 20.12.2016);

-Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

-Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

-Устав ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН»

### **1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Целью ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка конкурентно способных выпускников, востребованных в условиях

социально-экономического развития регионов России, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха, владеющих профессиональными теоретическими и практическими знаниями и навыками, учитывая требования и стандарты международного движения рабочих профессий WorldSkills Russia . В связи с этим наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки  | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|---|---|
| среднее общее образование  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 2 года 10 месяцев   |
| основное общее образование                                       |   | 3 года 10 месяцев   |

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5940 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю; составляет 147 недель (4464 часа), в том числе:

|  |                 |
|--|-----------------|
| Обучение по учебным циклам                           | 84 нед.         |
| Учебная практика                                     | 12 нед.         |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 13 нед.         |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4 нед.          |
| Промежуточная аттестация                             | 5 нед.          |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6 нед.          |
| Каникулы   | 23 нед.         |
| <b>Итого</b>   | <b>147 нед.</b> |

Срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение –39 недель; промежуточная аттестация – 2 недели; каникулы –11 недель.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для определения объема профессиональной подготовки образовательной программы применяется система зачетных единиц. Одна зачетная единица составляет 36 академических часов. В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (36 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю.

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Объем времени на освоение профессиональной образовательной программы представлена в таблице 2

Таблица 2

| Структура образовательной программы               | Объем программы в академических часах |             |             |             |            |             |
|---|---------------------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|-------------|
|   | по ФГОС СПО                           | фактически  |             |             |            |             |
|   |                                       | базовая     | вариативная | практика    | аттестация | всего       |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | не менее 432                          | 468         | 72          |             |            | 540         |
| Математический и общий естественнонаучный цикл    | не менее 180                          | 180         | 54          |             |            | 234         |
| Общепрофессиональный цикл                         | не менее 612                          | 576         | 162         |             | 36         | 774         |
| Профессиональный цикл                             | не менее 1728                         | 756         | 756         | 1044        | 144        | 2700        |
| Государственная итоговая аттестация               | 216                                   |             |             |             | 216        | 216         |
| <b>Профессиональная подготовка</b>                | <b>4464</b>                           | <b>1980</b> | <b>1044</b> | <b>1044</b> | <b>396</b> | <b>4464</b> |
| <b>Общеобразовательная подготовка</b>             | <b>1404</b>                           | <b>1404</b> |             |             | <b>72</b>  | <b>1476</b> |
| <b>Всего</b>                                      | <b>5940</b>                           |             |             |             |            | <b>5940</b> |

#### **1.4. Требования к абитуриенту**

Наличие документа государственного образца об образовании: о среднем (полном) общем образовании, основном общем образовании, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ООП СПО**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:**

- приготовление, подготовка к реализации и презентация блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль процессов приготовления, подготовки к реализации, презентации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

процессы приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Бригадир поваров, кондитеров готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **2.3. Основные виды деятельности выпускника:**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приложение к настоящему ФГОС СПО).

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ООП

В результате освоения ООП СПО обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

#### 3.1. Общие компетенции

| Код   | Наименование общих компетенций  |
|-------|---|
| 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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.              |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.   |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.   |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   |

#### 3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Бригадир поваров, кондитеров должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

| Код      | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций  |
|----------|--|
| ВПД 2.1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                               |
| ПК 1.1.  | Организовывать рабочие места для подготовки, обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.   |
| ПК 1.2.  | Контролировать наличие запасов, хранение и расход сырья, продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов с учётом нормативов.   |
| ПК 1.3.  | Осуществлять обработку сырья, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 1.4.  | Осуществлять разработку и адаптацию рецептов полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.       |

|          |  |
|----------|--|
| ВПД 2.2. | Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                       |
| ПК 2.1.  | Организовывать рабочие места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.   |
| ПК 2.2.  | Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.                 |
| ПК 2.3.  | Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.          |
| ПК 2.4   | Осуществлять разработку и адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.           |
| ВПД 2.3. | Приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                        |
| ПК 3.1.  | Организовывать рабочие места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  |
| ПК 3.2.  | Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.                  |
| ПК 3.3.  | Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.           |
| ПК 3.4.  | Осуществлять разработку и адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.            |
| ВПД 2.4. | Приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.              |
| ПК 4.1.  | Организовывать рабочие места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.2.  | Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.        |
| ПК 4.3.  | Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

|          |   |
|----------|---|
| ПК 4.4.  | Осуществлять разработку и адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.     |
| ВПД 2.5. | Приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.              |
| ПК 5.1.  | Организовывать рабочие места для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  |
| ПК 5.2.  | Контролировать наличие, условия хранения и расход продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с учетом действующих нормативов.        |
| ПК 5.3.  | Осуществлять приготовление, подготовку к реализации и презентацию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4.  | Осуществлять разработку и адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ВПД 2.6. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.   |
| ПК 6.1.  | Организовывать деятельность бригады поваров, кондитеров, других работников кухни.   |
| ПК 6.2.  | Организовывать ресурсное обеспечение работы бригады поваров, кондитеров, других работников кухни.   |
| ПК 6.3.  | Осуществлять контроль и оценку текущей деятельности бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни.   |
| ПК 6.4.  | Обучать персонал бригады поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте.   |
| ПК 6.5.  | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  |
| ВПД 2.7. | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.   |

## 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### 4.1 Рабочий учебный план

 Утверждаю  
Директор  
И.И. Козлова  
*И.И. Козлова*  
25.03.2018

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования  
"Российский университет дружбы народов"  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 \_\_\_\_\_ Поварское и кондитерское дело  
код наименование специальности

по программе базовой подготовки \_\_\_\_\_ основное общее образование  
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПОСЗ

квалификация: \_\_\_\_\_ специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения \_\_\_\_\_ Очная \_\_\_\_\_ Срок получения СПО по ППОСЗ \_\_\_\_\_ 3г 10м \_\_\_\_\_ год начала подготовки по УП \_\_\_\_\_ 2018

профиль получаемого профессионального образования \_\_\_\_\_ естественно-научный  
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС \_\_\_\_\_ от 09.12.2015 № 1565





| Индекс  | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик   | Формы промежуточной аттестации |        |                |                          |                 |        | Учебная нагрузка обучающихся, ч. |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  | Расп     |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
|---|--|--------------------------------|--------|----------------|--------------------------|-----------------|--------|----------------------------------|--------------------|--------------|--------------|---------------|-------------|--------------|------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------|---------------|-------------|--------------|------------------|----------|---------|-----------|--------------|-------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|----------|---------|-----------|--------------|-------------|---------------|-------------|--------------|
|   |  | Экзамены                       | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты         | Курсовые работы | Другие | Объём ОП                         | Самост. (ср.+н.п.) | Консультации | Обязательная |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  | Курс 2   |         |           |              |                   | Семестр 3           |                       |                 |          |         | Семестр 4 |              |             |               |             |              |
|   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              | Усего        | в том числе   |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  | Объём ОП | Самост. | Консульт. | Обязательная | 16 нед            |                     |                       |                 | Объём ОП | Самост. | Консульт. | Обязательная | 13 (10) нед |               |             |              |
|   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. занятия | Мелкогрупп. занятия | Промежутт. аттестация (ежедн в с.р.) | Индвиду. проект (ежедн в с.р.) | в том числе | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |          |         |           |              | Индивиду. занятия | Мелкогрупп. занятия | Промежутт. аттестация | Индвиду. проект |          |         |           |              | в том числе | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия |
| 1   | 2  | 3                              | 4      | 5              | 6                        | 7               | 8      | 9                                | 11                 | 13           | 14           | 16            | 17          | 18           | 19               | 20                | 21                  | 23                                   | 24                             | 51          | 52            | 53          | 54           | 55               | 56       | 57      | 58        | 59           | 60                | 62                  | 63                    | 64              | 65       | 66      | 67        | 68           | 69          | 70            | 71          | 72           |
| Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      | 36                             |             |               | 36          |              |                  |          |         |           | 36           |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| *   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПЦ  | Профессиональный цикл  | 9                              | 14     |                |                          |                 | 2      | 3024                             | 48                 | 10           | 2912         | 714           | 578         |              |                  |                   |                     |                                      | 54                             | 74          |               | 74          | 32           | 42               |          |         |           |              |                   |                     | 586                   |                 | 574      | 92      | 122       |              |             |               |             |              |
| ПМ.01   | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | 1                              | 3      |                |                          |                 | 1      | 546                              |                    |              | 540          | 66            | 78          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              | 74          |               | 74          | 32           | 42               |          |         |           |              |                   | 256                 |                       | 250             | 34       | 36      |           |              |             |               |             |              |
| МДК.01.01   | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента            | 4                              |        |                |                          |                 | 3      | 150                              |                    |              | 144          | 66            | 78          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              | 74          |               | 74          | 32           | 42               |          |         |           |              |                   | 76                  |                       | 70              | 34       | 36      |           |              |             |               |             |              |
| МДК*  |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| УП.01.01  | Учебная практика   |                                | 34     | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 324    |                                  |                    | 324          | нед          |               | 9           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       | 108             | нед      | 3       |           |              |             |               |             |              |
| УП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПП.01.01  | Производственная практика  |                                | 4      | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 72     |                                  |                    | 72           | нед          |               | 2           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       | 72              | нед      | 2       |           |              |             |               |             |              |
| ПП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПМ.01.ЭК  | Демонстрационный экзамен   |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
|   | Всего часов по МДК   |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      | 150                            |             |               | 144         |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПМ.02   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 1                              | 2      |                |                          |                 |        | 330                              |                    |              | 324          | 58            | 86          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | 330                 |                       | 324             | 58       | 86      |           |              |             |               |             |              |
| МДК.02.01   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 4                              |        |                |                          |                 |        | 150                              |                    |              | 144          | 58            | 86          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | 150                 |                       | 144             | 58       | 86      |           |              |             |               |             |              |
| МДК*  |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| УП.02.01  | Учебная практика   |                                | 4      | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 108    |                                  |                    | 108          | нед          |               | 3           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       | 108             | нед      | 3       |           |              |             |               |             |              |
| УП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПП.02.01  | Производственная практика  |                                | 4      | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 72     |                                  |                    | 72           | нед          |               | 2           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       | 72              | нед      | 2       |           |              |             |               |             |              |
| ПП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПМ.02.ЭК  | Демонстрационный экзамен   |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
|   | Всего часов по МДК   |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      | 150                            |             |               | 144         |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПМ.03   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1                              | 2      |                |                          |                 |        | 408                              | 4                  | 2            | 396          | 78            | 66          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| МДК.03.1  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 5                              |        |                |                          |                 |        | 156                              | 4                  | 2            | 144          | 78            | 66          |              |                  |                   |                     |                                      | 6                              |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| МДК*  |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| УП.03.01  | Учебная практика   |                                | 6      | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 108    |                                  |                    | 108          | нед          |               | 3           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       |                 | нед      |         |           |              |             |               |             |              |
| УП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |
| ПП.03.01  | Производственная практика  |                                | 5      | РП             | <input type="checkbox"/> | час             | 144    |                                  |                    | 144          | нед          |               | 4           |              |                  |                   |                     |                                      |                                | час         |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   | час                 |                       |                 | нед      |         |           |              |             |               |             |              |
| ПП*   |  |                                |        |                |                          |                 |        |                                  |                    |              |              |               |             |              |                  |                   |                     |                                      |                                |             |               |             |              |                  |          |         |           |              |                   |                     |                       |                 |          |         |           |              |             |               |             |              |

| Индекс  | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик  | Формы промежуточной аттестации |        |                         |                  |                 |        |          | Учебная нагрузка обучающихся, ч. |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               | курсам и семестрам |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--------------------------------|--------|-------------------------|------------------|-----------------|--------|----------|----------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|-------------|--------------|------------------|-------------------|---------------------|----------------------|----------------------------------|------------|---------|-----------|--------------|---------------|--------------------|--------------|------------------|-------------------|---------------------|----------------------|------------------|----------|---------|-----------|--------------|---------------|-------------|--------------|------------------|-------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   |   | Экзамены                       | Зачеты | Дифференциальные зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Другие | Объем ОП | Самост. (с.р. + инд.)            | Консультации | Обязательная в том числе |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         | Семестр 5 |              |               |                    |              |                  | Семестр 6         |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              | 360                      | лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. занятия | Мелкогрупп. занятия | Промежут. аттестация | Индивиду. проект (входит в с.р.) | 12 (4) нед |         |           |              |               |                    | 14 (9) нед   |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  | Объем ОП   | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия        | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. занятия | Мелкогрупп. занятия | Промежут. аттестация | Индивиду. проект | Объем ОП | Самост. | Консульт. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Индивиду. занятия |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1   | 2   | 3                              | 4      | 5                       | 6                | 7               | 8      | 9        | 10                               | 11           | 12                       | 13            | 14          | 15           | 16               | 17                | 18                  | 19                   | 20                               | 21         | 22      | 23        | 24           | 25            | 26                 | 27           | 28               | 29                | 30                  | 31                   | 32               | 33       | 34      | 35        | 36           | 37            | 38          | 39           | 40               | 41                | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              | 36               | 36                | 36                  | 36                   |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 1                              | 2      |                         |                  |                 |        | 330      |                                  |              |                          |               | 324         | 64           | 44               |                   |                     |                      |                                  |            |         | 6         |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.1  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 6                              |        |                         |                  |                 |        | 114      |                                  |              |                          |               | 108         | 64           | 44               |                   |                     |                      |                                  |            |         | 6         |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК*  |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04.01  | Учебная практика  |                                |        | 6                       | РП               |                 | час    | 108      |                                  |              |                          |               | 108         | нед          |                  |                   |                     |                      | 3                                |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04.01  | Производственная практика   |                                |        | 6                       | РП               |                 | час    | 108      |                                  |              |                          |               | 108         | нед          |                  |                   |                     |                      | 3                                |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.04.ЭК  | Демонстрационный экзамен  |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Всего часов по МДК  |                                |        |                         |                  |                 |        | 114      |                                  |              |                          |               | 108         |              |                  |                   |                     |                      | 3                                |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | 1                              | 2      |                         |                  |                 | 1      | 858      | 22                               | 2            | 828                      | 156           | 96          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.1  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | 8                              |        |                         |                  |                 | 7      | 282      | 22                               | 2            | 252                      | 156           | 96          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК*  |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05.01  | Учебная практика  |                                |        | 7                       | РП               |                 | час    | 36       |                                  |              |                          |               | 36          | нед          |                  |                   |                     |                      | 1                                |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05.01  | Производственная практика   |                                |        | 8                       | РП               |                 | час    | 540      |                                  |              |                          |               | 540         | нед          |                  |                   |                     |                      | 15                               |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.05.ЭК  | Демонстрационный экзамен  |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Всего часов по МДК  |                                |        |                         |                  |                 |        | 282      |                                  |              |                          |               | 252         |              |                  |                   |                     |                      | 1                                |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.06   | Вариативная часть   | 4                              | 3      |                         |                  |                 |        | 552      | 22                               | 6            | 500                      | 292           | 208         |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 24      |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.01  | Первичная обработка продукции   | 2                              |        |                         |                  |                 |        | 100      | 2                                | 2            | 90                       | 54            | 36          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.02  | Региональные кухни  | 6                              |        |                         |                  |                 |        | 96       |                                  |              | 90                       | 54            | 36          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.03  | Зарубежная кухня  | 7                              |        |                         |                  |                 |        | 126      | 10                               | 2            | 108                      | 60            | 48          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.04  | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий  |                                |        | 6                       |                  |                 |        | 36       |                                  |              | 36                       | 24            | 12          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.05  | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания                              | 8                              |        |                         |                  |                 |        | 108      | 10                               | 2            | 90                       | 42            | 48          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            | 6       |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.06  | Психология общения  |                                |        | 6                       |                  |                 |        | 36       |                                  |              | 36                       | 28            | 8           |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| В.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности   |                                |        | 7                       |                  |                 |        | 50       |                                  |              | 50                       | 30            | 20          |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК*  |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП*   |   |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.06.ЭК  | Демонстрационный экзамен  |                                |        |                         |                  |                 |        |          |                                  |              |                          |               |             |              |                  |                   |                     |                      |                                  |            |         |           |              |               |                    |              |                  |                   |                     |                      |                  |          |         |           |              |               |             |              |                  |                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### 4.2 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики | Наименование циклов и программ                                   | Компетенции                         | Номер приложения, содержащего аннотацию к программе |
|---|--|-------------------------------------|---|
| 1   | 2  | 3                                   | 4   |
| <b>ОП</b>   | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>                            |                                     |   |
| <b>БД</b>   | <b>Общие базовые учебные дисциплины</b>                          |                                     |   |
| ОУД.01  | Русский язык   | ОК 2,4,5,6,9<br>ПК 6.2 6.4 6.5      | 1.1   |
| ОУД.02  | Литература   | ОК 2,4,5,6,9<br>ПК 6.2 6.4 6.5      | 1.2   |
| ОУД.03  | Иностранный язык   | ОК 2,10<br>ПК 6.2 6.4 6.5           | 1.3   |
| ОУД.04  | Математика   | ОК 2,4,5,6,9<br>ПК 4.3 4.6 6.5      | 1.4   |
| ОУД.05  | История  | ОК 4,5<br>ПК 6.2 6.3 6.5            | 1.5   |
| ОУД.06  | Физическая культура  | ОК 2,3, 6, 8<br>ПК 6.2 6.3 6.5      | 1.6   |
| ОУД.07  | Основы безопасности жизнедеятельности                            | ОК 2,3,8,10<br>ПК 6.2 6.5           | 1.7   |
| ОДУ.08  | Астрономия   | ОК 2,4,5,6,9<br>ПК 4.3 4.6 6.5      | 1.8   |
| <b>ОДУ</b>  | <b>Профильные дисциплины</b>                                     |                                     |   |
| ОУД.09  | Физика   | ОК 2, 10<br>ПК 6.3 6.4              | 1.9   |
| ОУД.10  | Химия с элементами биологии                                      | ОК 2,4,6<br>ПК 5.3 5.4              | 1.10  |
| ОУД.11  | Обществознание   | ОК 1,5, 11,9<br>ПК 4.4 6.2 6.5      | 1.11  |
| <b>ПОО</b>  | <b>Предлагаемые ОО</b>   |                                     |   |
| УД.01   | Информатика  | ОК 2,9,11<br>ПК 6.2 6.3 6.5         | 1.12  |
| <b>ПП</b>   | <b>ПРОФИЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>                                     |                                     |   |
| <b>ОГСЭ</b>   | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b> |                                     |   |
| ОГСЭ. 01  | Основы философии   | ОК 1,3,5,9,11<br>ПК 6.2 6.4 6.5     | 1.13  |
| ОГСЭ. 02  | История  | ОК<br>1,24,6,9,11<br>ПК 6.2 6.4 6.5 | 1.14  |
| ОГСЭ. 03  | Иностранный язык в профессиональной деятельности                 | ОК<br>1,3,5,6,9,11                  | 1.15  |

| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики | Наименование циклов и программ   | Компетенции                                     | Номер приложения, содержащего аннотацию к программе |
|---|--|---|---|
|   |  | ПК 6.2 6.4 6.5                                  |   |
| ОГСЭ. 04  | Психология общения   | ОК 6,9,10,11<br>ПК 6.2 6.3 6.5                  | 1.16  |
| ОГСЭ. 05  | Физическая культура  | ОК 2,3, 6, 8<br>ПК 6.2 6.3 6.5                  | 1.17  |
| <b>ЕН.</b>  | <b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>            |   |   |
| ЕН. 01  | Химия  | ОК 1, 3,5,9,11<br>ПК 5.3 5.4                    | 1.18  |
| ЕН.02   | Экологические основы природопользования                                  | ОК 1, 3,<br>5,6,11<br>ПК 1,1 2,1 2.6<br>3.3 4.1 | 1.19  |
| <b>ОПЦ</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   |   |   |
| ОП.01   | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена                   | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 6.4 5.6 | 1.20  |
| ОП.02   | Организация хранения и контроль запасов сырья                            | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 6.4 6.5 | 1.21  |
| ОП.03   | Техническое оснащение организаций питания                                | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 6.3 6.5 | 1.22  |
| ОП.04   | Организация обслуживания   | ОК 1,4,6,9,11<br>ПК 6.2 6.3 6.5                 | 1.23  |
| ОП.05   | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                               | ОК 1,2,3,5,6,8<br>ПК 6.2 6.3 6.4                | 1.24  |
| ОП.06   | Правовые основы профессиональной деятельности                            | ОК 8,9,11<br>ПК 6.3 6.4 6.5                     | 1.25  |
| ОП.07   | Охрана труда   | ОК 9,10,11<br>ОК 6.3 6.5                        | 1.26  |
| ОП.08   | Информационные технологии в профессиональной деятельности                | ОК 8,9,10,11<br>ОК 6.3 6.5                      | 1.27  |
| ОП.09   | Безопасность жизнедеятельности   | ОК 8,9,10,11                                    | 1.28  |
| <b>ПЦ</b>   | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>   |   |   |
| <b>ПЦ</b>   | <b>Профессиональные модули</b>   |   |   |
| <b>МДК.01.01</b>                                      | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   |   |   |
| ПМ.01   | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8                           | 1.29  |

| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики | Наименование циклов и программ  | Компетенции   | Номер приложения, содержащего аннотацию к программе |
|---|---|---|---|
|   | реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | ,9,10,11<br>ПК 1,1 1,2 1,3<br>1.4   |   |
| ПМ.02   | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 2.1 2.2 2.3<br>2.4 2.5 2.6 2.7<br>2.8 | 1.30  |
| ПМ.03   | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 3.1 3.2 3.3<br>3.4 3.5 3.6 3.7        | 1.31  |
| ПМ.04   | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания               | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ОК 4.1 4.2 4.3<br>4.4 4.5                | 1.32  |
| ПМ.05   | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ОК 5.1 5.2 5.3<br>5.4.5.5 5.6            | 1.33  |
| ПМ. 06  | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 6.1 6.2 6.3<br>6.4 5.5                | 1.34  |
| <b>ПМ.07</b>  | <b>ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ЦИКЛОВ ООП</b>   |   |   |
| МДК.07.01   | Первичная обработка продукции   | ОК 1,3,5,10<br>ПК 1.1 1.2 1.3   | 1.35  |
| МДК.07.02   | Зарубежная кухня  | ОК 1,2,4,6,9<br>ПК 2.1 3.2 4.1  | 1.36  |
| МДК.07.03   | Региональные кухни  | ОК 1,2,4,6,9<br>ПК 2.1 3.2 4.1  | 1.37  |
| МДК.07.04   | Русский язык и культура речи  | ОК 3,9,11   | 1.38  |

| Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики | Наименование циклов и программ   | Компетенции  | Номер приложения, содержащего аннотацию к программе |
|---|--|--|---|
| МДК.07.05   | Основы бухучета в общественном питании   | ОК 4,8,11  | 1.39  |
| МДК.07.06   | Управление структурным подразделением  | ОК 6,8,11  | 1.40  |
| МДК.07.07   | Прикладная математика  | ОК 1,2,  | 1.41  |
| МДК.07.08   | Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба   | ОК 1,2,7   | 1.42  |
| МДК.07.09   | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий                                       | ОК 5,8,10  | 1.43  |
| МДК.07.10   | Контроль качества  | ОК 1,2,7   | 1.44  |
| МДК.07.11   | Товароведение продовольственных товаров  | ОК 2,5,11<br>ПК 1.1 2.1 3.2 4.1  | 1.45  |
| МДК.07.12   | Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания | ОК 1,2,8<br>ПК 2.1 3.2 4.1   | 1.46  |
| МДК.07.13   | Метрология и стандартизация  | ОК 2,9,11  | 1.47  |
| МДК.07.14   | Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков                                    | ОК 1,8,11  | 1.48  |
| УП.07.01  | Учебная практика   | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11<br>ПК 1.1 1.2 1.3<br>1.4<br>2.1. 2.2 2.3<br>2.4 2.5 2.6 2.7<br>2.8 | 1.49  |
| ПП.07.01  | Производственная практика  | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11  | 1.50  |
| ПДП   | Преддипломная практика   | ОК<br>1,2,3,4,5,6,7,8<br>,9,10,11  | 1.51  |

#### 4.4. Обоснование вариативной части ООП

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        |   |  |                                     |   |

| Индекс       | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------------|---|--|-------------------------------------|---|
| <b>ОП.00</b> | <b>Общеобразовательный цикл</b>   |  |                                     |   |
| В.04         | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Русский язык и культура речи»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в различных языковых ситуациях, адекватно реализовывать коммуникативные намерения;</li> <li>- создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (вести деловую беседу, обмениваться информацией, вести дискуссию и т.д.) и письменной речи (составлять официальные письма, служебные записки, рекламные объявления, инструкции и т.п., редактировать написанное);</li> <li>- грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя лингвистические словари и справочную литературу;</li> <li>-соблюдать правила речевого этикета.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сведения из истории о русском языке, его богатстве, ресурсах, структуре, формах реализации;</li> <li>-основы культуры речи;</li> <li>-различные нормы литературного языка с его вариантами;</li> <li>-функциональные типы речи;</li> <li>-функционально-смысловые стили речи, их жанры, правила их</li> </ul> | 72   | 72                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1   |

| Индекс       | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------------|---|--|-------------------------------------|---|
|              | использования;<br>-основы ораторского искусства;<br>-речь как инструмент эффективного общения.  |  |                                     |   |
| П.00         | <b>Профессиональный цикл</b>  |  |                                     |   |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>  |  |                                     |   |
| В. 08        | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Прикладная математика»:</u></p> <p><b>уметь:</b><br/>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;<br/>применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p><b>знать:</b><br/>В ходе изучения рассматриваются следующие основные темы:<br/>основные понятия и методы математического анализа, Основные понятия теории вероятности и математической статистики. Элементы математической статистики. Использование математических методов для решения прикладных задач в профессиональной деятельности.</p> | 54   | 54                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
| В.14   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Метрология и стандартизация»</u></p> <p><b>уметь:</b><br/> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;<br/> оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;<br/> использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;<br/> приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p> <p><b>знать:</b><br/> основные понятия метрологии;<br/> задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;<br/> формы подтверждения соответствия;<br/> основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;<br/> терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p> | 54   | 54                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1   |
| В.05   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы бухгалтерского учета в общественном питании»:</u></p> <p><b>уметь:</b><br/> - использовать систему знаний о</p>  | 90   | 90                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | <p>принципах бухгалтерского учета для разработки и обоснования рациональной организации учета и отчетности на основе выбора эффективной учетной политики торгового предприятия;</p> <p>-осуществлять контроль за соблюдением порядка оформления первичных и бухгалтерских документов, законностью совершения хозяйственных операций, правильностью ведения бухгалтерского учёта и составления отчётности торгового предприятия.</p> <p>-решать на примере конкретных ситуаций вопросы оценки, учетной регистрации и накопления информации финансового характера с целью последующего ее использования в принятии управленческих решений.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему сбора, обработки и подготовки бухгалтерской информации в торговой организации;</li> <li>- проблемы, решаемые в процессе формирования информации об издержках обращения и финансовых результатов в торговле;</li> <li>- специфику бухгалтерского учета операций, связанных с учетом издержек обращения, реализацией товаров;</li> <li>- вопросы бухгалтерской (управленческой) отчетности;</li> </ul> |  |                                     |   |

| Индекс       | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------------|---|--|-------------------------------------|--|
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  |  |                                     |  |
| В. 02        | <p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля обучающийся должен по дисциплине <u>«Зарубежная кухня»:</u></p> <p><b>– уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять меню для туристов;</li> <li>-приготавливать холодные и горячие блюда;</li> <li>-приготавливать напитки национальных кухонь.</li> <li>-Осуществлять разработку и адаптацию рецептур полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление блюд кухонь ближнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовление блюд национальных кухонь дальнего зарубежья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-технологию приготовления блюд национальных кухонь используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>сервировки и оформления блюд национальных кухонь.</li> <li>-приготовление, подготовку к реализации и презентацию холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</li> </ul> | 120  | 108                                 | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |  |                                     |   |
| В. 03  | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Региональные кухни»:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>составлять меню для предприятий общественного питания с особенности региональных кухонь;</p> <p>-приготавливать холодные и горячие блюда, в соответствии с традиционными видами сырья и национальными предпочтениями;</p> <p>-приготавливать напитки национальных кухонь;</p> <p>- использовать необходимые технологические процессы применяемые при приготовлении блюд региональной кухни.</p> <p>- осуществлять разработку, приготовление и адаптацию рецептур полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-Процесс формирования кавказской и кубанской кухни под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Влияние</p> | 102  | 90                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1.  |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|--|--|-------------------------------------|--|
|        | <p>достижений науки и техники на развитие национальных кухонь.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд.</li> <li>- Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд.</li> <li>- Приготовление напитков и особенности их подачи.</li> <li>- Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.</li> <li>- приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</li> </ul> |  |                                     |  |
| В. 07  | <p><u>«Управление структурным подразделением»</u></p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>принятия управленческих решений;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>вести таблиць учета рабочего времени</li> </ul>  | 90   | 90                                  | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | <p>работников;<br/> рассчитывать заработную плату;<br/> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;<br/> организовывать рабочие места в производственных помещениях;<br/> организовывать работу коллектива исполнителей;<br/> разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;<br/> оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;<br/> <b>знать:</b><br/> принципы и виды планирования работы бригады (команды);<br/> основные приемы организации работы исполнителей;<br/> способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;<br/> дисциплинарные процедуры в организации;<br/> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br/> нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;<br/> формы документов, порядок их заполнения;<br/> методику расчета выхода продукции;<br/> порядок оформления табеля учета</p> |  |                                     |   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|--|--|-------------------------------------|--|
|        | <p>рабочего времени;<br/>методику расчета заработной платы;<br/>структуру издержек производства и пути снижения затрат;<br/>методики расчета экономических показателей</p>   |  |                                     |  |
| В.09   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»</u> разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления хлебобулочных, контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>уметь:</b><br/>органолептический оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;<br/>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;<br/>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и</p> | 118  | 106                                 | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|--|--|-------------------------------------|---|
|        | <p>технологическим оборудованием;<br/> выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br/> определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br/> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;<br/> применять коммуникативные умения;<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;<br/> определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;<br/> <b>знать:</b><br/> ассортимент хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;<br/> характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;<br/> требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, отделочных полуфабрикатов;<br/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, изделий;<br/> основные критерии оценки качества</p> |  |                                     |   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|--|--|-------------------------------------|--|
|        | <p>теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>технологию приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p>   |  |                                     |  |
| В. 10  | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</p> <p>Пользоваться нормативной и специальной литературой;</p> <p>Пользоваться инструментами для карвинга;</p> <p>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;</p> <p>Разрабатывать новые виды оформления;</p> <p>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> | 72   | 72                                  | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | <p>Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</p> <p>Проявлять свою творческую индивидуальность;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Основные приемы изготовления украшений;</p> <p>Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>Основы карвинга;</p> <p>Профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</p> <p>Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p> |  |                                     |   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|---|--|-------------------------------------|--|
| В.11   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Контроль качества продукции»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой;</li> <li>• пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>• контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</li> <li>• основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства,</li> </ul> | 36   | 36                                  | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|---|--|-------------------------------------|--|
|        | <p>методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</li> </ul>   |  |                                     |  |
| В. 13  | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Товароведение продовольственных товаров»</u>:</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;</li> <li>-оценивать качество сырья и готовой продукции;</li> <li>-устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>-контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>-использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>-составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>-проводить приемку продукции</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> | 78   | 72                                  | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|--|--|-------------------------------------|---|
|        | <p>-основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>-ассортимент продовольственных товаров, условия и срок их хранения;</p> <p>-вопросы рационального питания;</p> <p>-химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</p> <p>-требования к качеству продуктов,</p> <p>-условия и сроки хранения сырья;</p> <p>кулинарные свойства пищевых продуктов, использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;</p> <p>порядок разработки и заключение договоров, приемки продукции по количеству и качеству.</p> |  |                                     |   |
| В.13   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания</u></p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления</p>  | 72   | 72                                  | Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту  | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части      |
|--------|--|--|-------------------------------------|--|
|        | <p>блюд детского, диетического и лечебного питания;<br/> готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;<br/> <b>знать:</b><br/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания;<br/> способы минимизации отходов при подготовке продуктов;<br/> температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;<br/> правила проведения бракеража;<br/> способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи;<br/> правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> |  |                                     |  |
| В.15   | <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</u> иметь практический опыт:<br/> приготовления сладких блюд;<br/> приготовления напитков;</p>  | 54   | 54                                  | <p>Протокол заседания отделения от 29.08.2017 протокол № 1</p> |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | <p><b>уметь:</b><br/> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;<br/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;<br/> использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;<br/> оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b><br/> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;<br/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;<br/> последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;<br/> правила проведения бракеража;<br/> способы сервировки и варианты оформления;<br/> правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;<br/> температурный режим хранения сладких блюд и напитков,<br/> температуру подачи;<br/> требования к качеству сладких блюд и</p> |  |                                     |   |

| Индекс | Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту   | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка, час. | Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части |
|--------|---|--|-------------------------------------|---|
|        | напитков;<br>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |  |                                     |   |

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП**

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

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестацией по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в учебном плане и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы промежуточной аттестации: семестровая оценка, дифференцированный зачет, экзамен.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ОПОП в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является комплексный экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является уровень приобретенного практического опыта. Форма контроля – дифференцированный зачет на основании представленного отчета. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе отчета и характеристики обучающегося с места прохождения

практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации – базой практики.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Выпускная квалификационная (дипломная) работы призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента при решении конкретных задач, а также позволяет выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения по ОПОП.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ разрабатываются преподавателями института и рассматриваются на заседании отделения. Студенту предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных (дипломных) работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора института. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные технические задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания.

В отдельных случаях ВКР (дипломные работы) могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студент должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия по результатам защиты дипломной работы оценивает работу каждого студента.

## **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по специальности осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы, включающие фонд оценочных средств.

Для прохождения учебной и производственной практики разработаны программы практик. Для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам, электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение.

### **6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

В ФГАОУ ВО «Сочинский институт (филиал) РУДН» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для организации учебного процесса имеются:

#### **1.Кабинеты:**

- Гуманитарных дисциплин
- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Экологических основ природопользования;
- Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **2..Лаборатории:**

-Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

-Лаборатория химии;

-Учебный кондитерский цех;

-Организации обслуживания.

### 3.Тренажеры, тренажерные комплексы:

-Тренажерный зал общефизической подготовки.

### 4.Спортивный комплекс:

-Спортивный зал;

-Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

-Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### 5.Залы:

-Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;

-Актовый зал.

| Предметы, дисциплины  | Кабинеты  |
|---|---|
| Русский язык<br>Литература<br>Русский язык и культура речи  | <b>№5 Гуманитарных дисциплин</b><br>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)  |
| Иностранный язык  | <b>№19, Иностранного языка (лингфонный)</b><br>Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся(AMD Dual-Core 3 ГГц/DDR3 4 ГБ + Монитор LCD 17" ACER)   |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности  | <b>№30 «А»</b><br>Мультимедийный класс<br>Ноутбук Dell + Телевизор Toshiba 21"<br>Программное обеспечение общего и профессионального назначения   |
| История<br>Обществознание (включая экономику и право)<br>Основы философии<br>Психология общения<br>Правовое обеспечение профессиональной деятельности<br>Основы экономики, менеджмента и маркетинга<br>Основы бухучета в общественном питании<br>Документальное обеспечение | <b>№17 Социально-экономических дисциплин</b><br>Проектор BenQ MS521P и доска<br>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ<br>Монитор LCD 17" ACER<br>Маркерная доска<br>Программное обеспечение общего и профессионального назначения<br>Программное обеспечение общего и |

|  |   |
|--|---|
| управленческой   | профессионального назначения  |
| Физическая культура  | <p><b>Тренажеры, тренажерные комплексы</b><br/>Тренажерный зал общефизической подготовки</p> <p><b>Спортивный комплекс:</b><br/>Спортивный зал;<br/>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;<br/>Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p>  |
| ОБЖ<br>Безопасность жизнедеятельности<br>Охрана труда                    | <p><b>№9 Безопасности жизнедеятельности</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMD Six Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDR II 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)<br/>Проектор BenQ MS521P и экран;<br/>Маркерная доска<br/>Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>  |
| Математика<br>Прикладная математика                                      | <p><b>№13 Математических дисциплин</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMD Quad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ<br/>Проектор BenQ MS521P и экран;<br/>Доска;<br/>Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>  |
| Информатика<br>Информационные технологии в профессиональной деятельности | <p><b>№7 Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств</b><br/>Автоматизированные рабочие места на 12 обучающихся (AMD Quad-Core 3.6 ГГц/DDR3 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)<br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер AMD Quad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ)<br/>12 комплектов компьютерных комплектующих для производства сборки, разборки и сервисного обслуживания ПК и оргтехники;<br/>Специализированная мебель для сервисного обслуживания ПК с заземлением и защитой от статического напряжения;<br/>Проектор BenQ MS521P и экран;</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Доска;<br/>Программное обеспечение общего и профессионального назначения.</p>  |
| <p>Физика<br/>Биология<br/>Химия<br/>Основы экологии и природопользования<br/>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p>  | <p><b>№15 Естественнонаучных дисциплин</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ<br/>Монитор LCD 17" ACER<br/>Проектор BenQ MS521P и экран<br/>Доска<br/>Программное обеспечение общего и профессионального назначения<br/>Лаборатория Химии</p>  |
| <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Техническое оснащение организаций питания</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Контроль качества</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>Первичная обработка продукции</p> | <p><b>№ 30 Специальных дисциплин</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4 ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)<br/>Мультимедийный класс<br/>Проектор ASER X1160<br/>DLP + компьютер AMD Athlon<br/>1,7 ГГц/DDRII 2 ГБ - 1шт<br/>Обеспечен выход в интернет.<br/>Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.<br/>Лаборатория Организации обслуживания; оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.<br/>Учебный и кондитерский цех.<br/>оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.<br/><br/>Лаборатория Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> |
|   | <p><b>№ 34 Специальных дисциплин</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя (AMDSix Core 8 ГГц/DDR3 4</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Зарубежная кухня.</p> <p>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания.</p> | <p>ГБ /DDRII 4 ГБ; Монитор LCD 17" ACER)</p> <p>Обеспечен выход в интернет.</p> <p>Лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства. оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебный кондитерский цех. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.</p> <p>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд,</p> |
|---|---|

|  |   |
|--|---|
| <p>Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков</p> <p>Региональные кухни</p> | <p>десертов и напитков.<br/>Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.<br/>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием.<br/>Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. Оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием</p> |
| <p>Метрология, стандартизация</p> <p>Товароведение продовольственных товаров</p>                     | <p><b>№16 Метрологии и стандартизации</b><br/>Автоматизированное рабочее место преподавателя AMDQuad-Core 3,6 ГГц/DDR3 4 ГБ<br/>Проектор BenQ MS521P и экран;<br/>Доска;<br/>Программное обеспечение общего и профессионального назначения</p>  |