

**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ КООПЕРАТИВНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА ИРКУТСКОГО ОБЛПОТРЕБСОЮЗА**

Введено в действие Приказом
Директора
от «__» _____ 20__ № _____
специалист по кадрам

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор НКОУ Техникум
экономики и права Иркутского
облпотребсоюза
_____ П.П.Кайгородова
«__» _____ 20__ г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности

260807 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование квалификация (базовой подготовки)

Техник-технолог

Очная и заочная формы обучения

Иркутск

2013

Сокращения и обозначения:

НКОУ Техникум экономики и права Иркутского облпотребсоюза –
Негосударственное кооперативное образовательное учреждение Техникум
экономики и права Иркутского облпотребсоюза

ФГОС – Федеральный государственный стандарт

СПО – среднее профессиональное образование

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

РУП – рабочий учебный план

РП – рабочие программы учебных дисциплин и практик

ВПД – вид профессиональной деятельности

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ПЦК ТД – цикловая комиссия технологических дисциплин

ВКР – выпускная квалификационная работа

ДР – дипломная работа

ИГА – итоговая государственная аттестация

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл

ОПД ПЦ – общепрофессиональные дисциплины, профессиональный цикл

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ПДП - преддипломная практика

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые документы для разработки ОПОП по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».
 - 1.2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
 - 1.2.1. Миссия и цель ОПОП СПО
 - 1.2.2. Нормативный срок освоения ОПОП СПО
 - 1.2.3. Требования к абитуриентам
 - 1.3. Особенности ОПОП
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников
3. Требования к результатам освоения ОПОП
 - 3.1. Общие компетенции выпускников
 - 3.2. Профессиональные компетенции выпускников
 - 3.3. Распределение общих и профессиональных компетенций по циклам и дисциплинам РУП
 - 3.4. Реализация общих и профессиональных компетенций при прохождении учебной и производственной практик
4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП
5. Система контроля и оценки результатов освоения ОПОП
 - 5.1. Текущий и промежуточный контроль
 - 5.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП
6. Ресурсное обеспечение ОПОП
 - 6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
 - 6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП
 - 6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП
7. Приложения
 - 7.1. Приложение 2. Рабочий учебный план
 - 7.2. Приложение 3. Календарный учебный график
 - 7.3. Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин

- 7.4. Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей
- 7.5. Приложение 6. Рабочие программа производственной практики (преддипломной)
- 7.6. Приложение 7. Программа итоговой государственной аттестации
- 7.7. Приложение 8. Методические рекомендации по подготовке и защите ВКР
- 7.8. Приложение 9. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

1. Общие положения

1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальностям

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675, зарегистрирован в Минюсте России 11 августа 2010 г. регистрационный 18123

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 г.

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 г.

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.)

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ИРО)

- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО)
- Примерные программы по общеобразовательным дисциплинам, одобренным департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений российской федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29.05.2007 года. (если в составе ОПОП реализуется общеобразовательная подготовка)
- Положения и нормативные документы Техникума

1.2. Общая характеристика основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа определяет содержание и организацию образовательного процесса.

1. Целью разработки основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности 260807 Технология продукции общественного питания является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

2. ОПОП направлена на развитие у обучающихся таких качеств личности, как ответственность, гражданственность, патриотизм, стремление к саморазвитию и раскрытию своего творческого потенциала, владение культурой мышления, сознание социальной значимости профессии и устойчивого интереса к ней, способность принимать организационные решения в различных социальных ситуациях и готовность нести за них ответственность, умение критически оценивать собственные достоинства и недостатки, выбирать пути и средства развития первых и устранения последних, а также формирование общих компетенций.

Техникум перед началом разработки ОПОП определяет ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

4. При формировании ОПОП Техникум:

- использует объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, увеличивая объем времени на дисциплины и модули обязательной части либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой своей деятельности;

- определяет для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего согласно приложению к ФГОС;

- в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся;

- предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

6. Реализация ОПОП по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

7. ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

8. Реализация ОПОП по специальности обеспечивается выполнением обучающимися лабораторных работ и практических занятий и освоением профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

9. Обучение в Техникуме начинается с первого курса.

10. Качество освоения ОПОП, в том числе по общеобразовательному циклу, оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

11. Техникум ежегодно по необходимости обновляет ОПОП в части состава дисциплин, профессиональных модулей, содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов.

Миссия и цель ОПОП СПО

Обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных и компетентных специалистов, отвечающего потребностям кадрового рынка с учетом достижений отечественной и западной системы СПО.

Цель ОПОП: развитие у студентов личностных качеств, а так же формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания Нормативный срок освоения ОПОП СПО

Нормативный срок освоения ОПОП СПО

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

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год; на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

Нормативный срок освоения ОПОП СПО

базовой подготовки при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Требования к абитуриентам

Для поступления на специальность 260807 Технология продукции общественного питания абитуриенту необходимо иметь основное общее или среднее общее образование;

Особенности ОПОП

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 260807 Технология продукции общественного питания составляет от 50 до 65% от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда. При разработке ОПОП учтены требования регионального и муниципального рынков труда для решения комплексных задач в социальной сфере.

По завершении ОПОП выпускникам выдается диплом государственного образца.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории. При формировании индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает от необходимости их повторного освоения.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных организация, спортивных и творческих клубов. Для освоения ОПОП используются инновационные образовательные технологии (деловые игры, тренинги, кейсы, портфолио, выполнение курсовых и ВКР по реальной тематике), применяются информационные технологии (свободный доступ к ресурсам Интернет, учебные материалы в электронном виде, мультимедийные средства).

Интегрируется учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа обучающихся и образовательный процесс с использованием таких форм как конференции, круглые столы, встречи с ведущими специалистами г. Иркутска и Иркутской области, участие обучающихся в научно-исследовательских проектах социальной направленности.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности:

1. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

1.6. Организация работы структурного подразделения.

1.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Требования к результатам освоения ОПОП

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

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

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПМ 07	Выполнение работ по профессии Повар

Распределение общих и профессиональных компетенций по циклам и дисциплинам РУП

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных

циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;

и разделов:

учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (квалификационная, преддипломная);
промежуточная аттестация;
итоговая государственная аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** уровень образования предусматривает освоение следующих циклов и дисциплин, которые рассматриваются дифференцированно по обязательной и вариативной частям.

Общие и профессиональные компетенции в структуре РУП

Код компетенции	Дисциплина	Цикл	Профессиональный модуль
ОК 1.	<p>Основы философии История Иностранный язык</p> <p>Информатика Математика Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Метрология и стандартизация Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН</p> <p>ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06</p>
ОК 2.	<p>Основы философии История Иностранный язык Физическая культура Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Метрология и стандартизация Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН ЕН ЕН</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.</p>

	<p>ПОП Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p>	
ОК 3.	<p>Основы философии История Иностранный язык Физическая культура</p> <p>Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия</p> <p>Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Теория организации обслуживания на ПОП Психология и этика профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН ЕН ЕН</p> <p>ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.</p>
ОК 4.	<p>Основы философии История Иностранный язык</p> <p>Информатика Математика Химия Физическая и коллоидная химия</p> <p>Документационное обеспечение управления</p>	<p>ОГСЭ ОГСЭ ОГСЭ</p> <p>ЕН ЕН ЕН ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01. ПМ 02. ПМ 03. ПМ 04. ПМ 05. ПМ 06.</p>

	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Метрология и стандартизация</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	
ОК 5.	<p>Иностранный язык</p> <p>Информатика</p> <p>Математика</p> <p>Химия</p> <p>Физическая и коллоидная химия</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 6.	<p>Физическая культура</p> <p>Информатика</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

	Правовые основы профессиональной деятельности	ОПД ПЦ ОПД ПЦ	
ОК 7.	<p>Основы философии</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Информатика</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда</p> <p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 8.	<p>Информатика</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

ОК 9.	<p>Информатика</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Физиология питания</p> <p>Метрология и стандартизация</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ОК 10.	<p>Основы философии</p> <p>История</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Физическая культура</p> <p>Информатика</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ОГСЭ</p> <p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>

ПК 1.1.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Документационное обеспечение управления Безопасность жизнедеятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02.
ПК 1.2.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02.
ПК 1.3.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02.
ПК 2.1.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02.
ПК 2.2.	Экологические основы природопользования	ЕН	ПМ 02.

	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы организации производства на предприятиях ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	
ПК 2.3.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 01. ПМ 02.
ПК 3.1.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Основы организации производства на предприятиях ОП Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 03.
ПК 3.2.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Основы технологии ОП Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 03.
ПК 3.3.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 03.

	<p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	
ПК 3.4.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 03.
ПК 4.1.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 04.
ПК 4.2.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>ЕН</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p> <p>ОПД ПЦ</p>	ПМ 04.

	Закон РФ «О защите прав потребителей» Документационное обеспечение управления Основы технического оснащения предприятий ОП	ОПД ПЦ ОПД ПЦ	
ПК 4.3.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Информационные технологии в профессиональной деятельности Документационное обеспечение управления Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 04.
ПК 4.4.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Закон РФ «О защите прав потребителей» Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы технического оснащения предприятий ОП	ЕН ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ ОПД ПЦ	ПМ 04.
ПК 5.1.	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей»	ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 05.

	Теория организации обслуживания на ПОП Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	
ПК 5.2.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Экологические основы природопользования Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Основы организации производства на предприятиях ОП Закон РФ «О защите прав потребителей» Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОП ПЦ ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 05
ПК 6.1.	Экологические основы природопользования Информатика Математика Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания Организация хранения и контроль запасов сырья Организация хранения и контроль запасов сырья Основы технологии ОП Бухгалтерский учет Основы организации производства на предприятиях ОП Документационное обеспечение управления Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЕН ЕН ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.
ПК 6.2.	Информатика Математика Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания	ЕН ЕН ЕН ОП ПЦ ОП ПЦ	ПМ 06.

	<p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	
ПК 6.3.	<p>Математика</p> <p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ЕН</p> <p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	ПМ 06.
ПК 6.4.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Бухгалтерский учет</p>	<p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	ПМ 06.
ПК 6.5.	<p>Экологические основы природопользования</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ЕН</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	ПМ 06.
ПК 6.6.	<p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p>

	<p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ПК 6.7.	<p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Основы организации производства на предприятиях ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Основы технического оснащения предприятий ОП</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ПК 6.8.	<p>Физиология питания</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Теория организации обслуживания на ПОП</p> <p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Бухгалтерский учет</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	<p>ПМ 01.</p> <p>ПМ 02.</p> <p>ПМ 03.</p> <p>ПМ 04.</p> <p>ПМ 05.</p> <p>ПМ 06.</p>
ПК 6.9.	<p>Закон РФ «О защите прав потребителей»</p> <p>Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</p> <p>Основы технологии ОП</p> <p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>Бухгалтерский учет</p> <p>Документационное обеспечение управления</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p> <p>ОП ПЦ</p>	

Общие и профессиональные компетенции в профессиональных модулях и междисциплинарных курсах

Вид профессиональной деятельности	Профессиональный модуль	Общие компетенции	Профессиональные компетенции	Учебная и производственная практика
<p>ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	ОК 1-9	ПК 1.1.–ПК 1.3	ОК 1 – 9 ПК 1.1.–ПК 1.3.
<p>ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	ОК 1-9	ПК 2.1.– ПК 2.3.	ОК 1 – 9 ПК 2.1.– ПК 2.3.
<p>ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление</p>	<p>ПК 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 3.1. Организовывать и</p>	ОК 1 - 9	ПК 3.1.– ПК 3.4.	ОК 1 – 9 ПК 3.1.–ПК 3.4.

<p>сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>			
<p>ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПМ 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПМ 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПМ 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПМ 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>ОК 1 - 9</p>	<p>ПК 4.1.- ПК.4.4.</p>	<p>ОК 1 – 9 ПК 4.1.–ПК 4.4.</p>
<p>ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПМ 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПМ 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>ОК 1- 9</p>	<p>ПК 5.1-ПК 5.2.</p>	<p>ОК 1 – 9 ПК 5.1.–ПК 5.2.</p>

<p>ВПД 6 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.</p>	<p>ПМ 6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей. ПМ 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПМ 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПМ 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПМ 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПМ 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>ОК 1-9</p>	<p>ПК 6.5. 6.1-ПК</p>	<p>ОК 1 – 9 ПК 6.1.–ПК 6.6.</p>
---	--	---------------	---------------------------	-------------------------------------

Вариативная часть ОПОП

Вариативная часть ОПОП составляет 30 % от общего объема времени, отведенного на освоение основной профессиональной образовательной программы. В соответствии с ФГОС СПО вариативная часть составляет 1296 часов максимальной нагрузки и 864 часа обязательных учебных занятий.

Вариативная часть использована на введение новых элементов ОПОП и на дополнение обязательных элементов, перечисленных ФГОС. Часы вариативной части использованы следующим образом: введены новые дисциплины в циклы, в соответствии с потребностями работодателей и деятельности образовательного учреждения.

Практика в ОПОП

Реализация общих и профессиональных компетенций при прохождении учебной и производственной практик в соответствии с ФГОС СПО является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий и работа на производстве, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает: последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому; целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Преддипломная практика направлена на углубление у обучающегося первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы).

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик, утверждаемыми заместителем директора Негосударственное кооперативное образовательное учреждение Техникум

экономики и права Иркутского облпотребсоюза по учебно-методической работе.

Учебная практика проводится на базах практики. Учебная практика проводится с участием преподавателей дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между Негосударственным кооперативным Техникумом экономики и права Иркутского облпотребсоюза и предприятиями.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся концентрировано в рамках модулей по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебного плана.

Сроки проведения учебной практики установлены:

Профессиональный модуль	Вид практики	Продолжительность практики	Компетенции	Семестр
ПМ 01	Учебная	72 часов	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3	4
ПМ 02	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9 ПК 2.1 – 2.3	5
ПМ 03.	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9 ПК 3.1 – 3.4	6
ПМ 04	Учебная	72 часа	ОК 1 – 9 ПК 4.1 – 4.4	6
ПМ 05	Учебная	72 часов	ОК 1 – 9 ПК 5.1 – 5.2	7
ПМ 07	Учебная	252 часа	ОК 1 – 9	3

Сроки проведения производственной практики установлены:

Профессиональный модуль	Вид практики	Продолжительность практики	Компетенции	Семестр
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	По профилю специальности	72 часов	ОК 1 – 13 ПК 1.1 – 1.3	4

<p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	По профилю специальности	72 часов	ПК 2.1 – 2.3	5
<p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	По профилю специальности	72 часов	ПК 3.1-3.4	6
<p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	По профилю специальности	72 часа	ПК 4.1-4.4	6
<p>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	По профилю специальности	72 часа	ПК 5.1-5.2	7
<p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>	По профилю специальности	36 часов	ПК 6.1-6.5	8

Преддипломная практика продолжительностью 4 недели проводится в 8 семестре.

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП:

- Рабочий учебный план
- Календарный учебный график

- Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
- Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
- Рабочие программы профессиональных модулей
- Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практик

Система контроля и оценки результатов освоения ОПОП

Текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы студентами или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

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

Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводятся в счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация на первом курсе обучения на базе основного общего в форме экзаменов и зачетов (дифференцированных) проводится в период сессий. Продолжительность сессии составляет: 1 семестр - 1 неделю, 2 семестр – 1 неделю. На втором курсе обучения промежуточная аттестация проводится непосредственного после освоения профессиональных модулей и дисциплин. На промежуточную аттестацию отводится 36 часов (одна неделя). Количество экзаменов и зачетов не превышает установленные нормы (не более 8 экзаменов и 10 зачетов в учебном году).

Дифференцированный зачет предусмотрен по дисциплинам:

- Основы философии – 4 семестр;
- История – 4 семестр;
- Иностранный язык – 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр;

- Физическая культура –8 семестр;
- Русский язык и культура речи – 5 семестр;
- Деловой этикет-6 семестр,
- Психология управления- 8 семестр,
- Экологические основы природопользования -5 семестр,
- Химия- 3 семестр,
- Математика – 3 семестр;
- Информатика – 3 семестр;
- Физиология питания 3 семестр,
- Организация хранения и контроль запасов сырья-3 семестр,
- Информационные технологии в профессиональной деятельности-8 семестр,
- Метрология и стандартизация-5 семестр,
- Правовые основы профессиональной деятельности- 8 семестр,
- Охрана труда- 3 семестр,
- Безопасность жизнедеятельности-4 семестр,
- Психология и этика профессиональной деятельности-7 семестр,
- Закон РФ « О защите прав потребителей» -8 семестр

Зачет предусмотрен:

- по учебной практике;
- по производственной практике (по профилю специальности);
- МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-4 семестр,
- МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции -5 семестр,
- МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции-6 семестр,
- МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий- 6 семестр,
- МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов-7 семестр,
- МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации- 8 семестр,

Экзамены, в том числе и профессиональные модули, предусмотрены:

по дисциплинам:

- Информатика-3 семестр,
- Химия- 4 семестр
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве-3 семестр,
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга -8 семестр;
- Документационное обеспечение управления - 7 семестр;
- Бухгалтерский учет - 7 семестр;
- Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий-6 семестр,

по профессиональным модулям:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 4 семестр,
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции-5 семестр,
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции-6 семестр,
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-6 семестр,
ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов- 7 семестр,
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения-8 семестр,
ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар 3 и 4 семестр

16. Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное освоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Объектами оценивания на экзамене (квалификационном) по ПМ 01.-ПМ 06. выступают:

МДК 01.01 -МДК 06.1; учебная практика; курсовая работа; самостоятельная работа; производственная практика (по профилю специальности).

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

В Техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП

Итоговая государственная аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются в соответствии с программой итоговой государственной аттестации.

Ресурсное обеспечение ОПОП

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

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

Каждый студент обеспечен доступом к электронному каталогу «1:С Библиотека колледж», содержащему сведения об изданиях по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно - методической литературы, находящихся в фонде библиотеки.

Фонд ИБЦ - это единый справочно-информационный фонд, который формируется в соответствии с учебными планами и основными профессиональными образовательными программами, на основе анализа книгообеспеченности по учебным дисциплинам, профессиональными модулями, а также информационными запросами пользователей.

Основной фонд по состоянию на 01.09.2013 составляет 40210 экз.

Комплектование единого фонда ИБЦ осуществляется на основании следующих нормативно-правовых документов:

ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- ФГОС -3

-Приказ МО России от 21 ноября 2002 г. № 4066 «Об утверждении примерного положения о формировании фондов библиотеки среднего учебного заведения»,

-«Положение о формировании фонда ИБЦ» ,

Тематико-типологический план комплектования ИБЦ

При комплектовании фонда отдается предпочтение учебной литературе рекомендованной ФИРО, с ГРИФами УМО, Федеральных Министерств, а также целевую направленность учебной литературы (Соответствует ФГОС-3 для СПО).

При реализации профессиональных образовательных программ используются учебные издания, в том числе электронные, определенные организацией, осуществляющей образовательную деятельность. При отсутствии по изучаемым дисциплинам учебных изданий с ГРИФом в основную литературу могут быть включены издания без грифа, учебная литература прошлых лет, не потерявшая информационную ценность и не пререизданная до настоящего времени (решение цикловой комиссии). При оценке обеспеченности дисциплин учитываются как традиционные печатные, так и электронные учебные издания.

В Техникуме выдерживаются показатели обеспеченности студентов литературой.

Учебный фонд – часть единого фонда, включающий издания и документы независимо от их вида и экзemplярности, предназначенные для обеспечения образовательного процесса. Учебный фонд формируется в соответствии с учебными планами, ПМ, рабочими программами и нормами книгообеспеченности.

***Структура учебного фонда представлена в таблице
(по состоянию на 1.09.2013)***

Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы (количество)		Реальная обеспеченность литературой (экз. на одного обучающегося в среднем по дисциплинам цикла)	Степень новизны и качества учебной литературы (процент изданий, вышедших за последние 10(5) лет от общего количества экземпляров)	Качество содержания литературы (процент изданий с грифом от общего количества экземпляров)
	Учебная		Учебная	Учебная	
	Названий	Экз.			
ПМ (Профессиональный модуль)	491	3148	6.54	42	71
ЕН (математ. и естеств.-научн. цикл)	62	370	1.13	39	60
общеобразовательный цикл	310	3406	2.62	44	73
ОГСЭ (общегуман. и соц.-эконом. цикл)	195	1094	0.94	45	64
Профессиональный цикл (ОПД)	947	6571	2.13	43	57

Фонд электронных ресурсов открытого и удаленного доступа

Фонд электронных ресурсов – это упорядоченная коллекция разнородных электронных документов, снабженных средствами навигации и поиска. Электронные ресурсы подразделяются на внутренние и внешние ресурсы.

- **Внутренние ресурсы** - локальные ресурсы только с компьютеров ИБЦ
 - Электронный каталог фонда ИБЦ в программе «1С Библиотека колледжа» содержит
 - информацию о книгах, учебно-методических материалах, имеющихся в ИБЦ техникума
 - об изданиях на электронных носителях информации. На сегодняшний день в фонде представлены 23 назв. электронных ресурсов в виде: ([Электронный ресурс]; [Текст] + [Электронный ресурс]; [Текст] + приложение на CD)
- **Внешние ресурсы** – ресурсы открытого информационного пространства доступ к которым возможен с любого компьютера
 - электронные образовательные ресурсы открытого доступа,
 - Электронные библиотеки открытого доступа ,
 - справочно-правовая система «Гарант».
 Для пользователей созданы также Базы данных:

- Сайтов и порталов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям специальности;
- Учебной литературы в режиме он-лайн.

Фонд электронных ресурсов позволяет обеспечить доступ к документам, предоставление которых пользователям ограничено (редкие книги, документы в одном экземпляре, литература по вновь открывшимся специальностям в техникуме и т.д.).

- Обеспечить доступ к документам, предоставление которых пользователям ограничено в силу их территориальной удалённости (заочная форма обучения)

- Повысить процент книгообеспеченности учебных дисциплин за счёт полнотекстовых электронных версий учебников и учебных пособий

Фонд периодических изданий представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки Техникума.

<i>Календарный год</i>	<i>Количество наименований периодических изданий</i>
2010	18
2011	15
2012	17
2013	16

Кроме печатных периодических изданий пользователям доступны электронные версии более 3200 российских научно-технических журналов, в том числе более 2000 журналов в открытом доступе на платформе eLIBRARY.RU, а также собственные сайты периодических изданий, позволяющие ознакомиться со свежим номером в режиме онлайн, годовым архивом издания

При использовании электронных изданий Техникум обеспечивает обучающихся во время самостоятельной подготовки рабочим местом в ИБЦ и компьютерных классах с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин РУП.

В образовательном процессе используется программное обеспечение: Ms office, Mozilla Firefox, – корпоративный пакет, Гарант.

Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования в соответствии с требованиями п.7.15 ФГОС СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

НКОУ Техникум экономики и права Иркутского облпотребсоюз располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, которые предусмотрены рабочим учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Общегуманитарный и социально-экономический цикл			
1.	Основы философии	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№408
2.	История	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№408
3.	Иностранный язык	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№311
4.	Физическая культура	Спортивный зал, сетка, мячи	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, спортивный зал №123
5.	Русский язык и культура речи	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№311
6.	Деловой этикет	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№303
7.	Психология управления	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№210
Математический и общий естественнонаучный цикл			
8.	Экологические основы природопользования	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек информационные стенды	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№223
9.	Химия	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты, стенды с таблицами, лабораторное оборудование	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№118
10.	Аналитическая химия	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты оборудование для лабораторных и практических работ-20 шт.	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№118
11.	Физическая и коллоидная химия	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты, оборудование для лабораторных и практических работ-20 шт.	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№118
12.	Математика	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№308
13.	Информатика	Лаборатория информатики и информационно- коммуникационных технологий Учебный кабинет Персональный компьютер 16 шт. Учительский стол 2 шт. Стол ученические 8 шт. Стулья ученические 20 шт.	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№414

		Доска 1 шт. Компьютерный стол 17 шт. Шкаф книжный 1 шт. Тумбочка 1 шт. Проектор 1 шт. Колонки 1 шт. Экран 1 шт.	
Профессиональный цикл			
Общепрофессиональные дисциплины			
14.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№118
15.	Физиология питания	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№313
16.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№313
17.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Учебный кабинет Персональный компьютер 16 шт. Учительский стол 2 шт. Стол� ученические 8 шт. Стулья ученические 20 шт. Доска 1 шт. Компьютерный стол 17 шт. Шкаф книжный 1 шт. Тумбочка 1 шт. Проектор 1 шт. Колонки 1 шт. Экран 1 шт.	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№412
18.	Метрология и стандартизация	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№118
19.	Правовые основы профессиональной деятельности	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт.	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№103
20.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт.	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№403
21.	Охрана труда	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек	664046г.Иркутск, ул.Байкальская, 125, каб.№308

		карты, плакаты	
22.	Безопасность жизнедеятельности	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек карты, плакаты	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№308
23.	Документационное обеспечение управления	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, информационные стенды	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№303
24.	Психология и этика профессиональной деятельности	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№210
25.	Бухгалтерский учет	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт.	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№301
26.	Основы технического оснащения предприятий общественного питания	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек информационные стенды	664046г.Иркутск, ул.Байкальская, 125, каб.№115
27.	Основы технологии продукции общественного питания	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№125
28.	Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Учебный кабинет Стол, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125
29.	Основы организации производства на предприятиях общественного питания	Учебный кабинет Стол, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125
30.	Закон РФ " О защите прав потребителей"	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек информационные стенды	664046 г.Иркутск, Волжская, 14, каб.№303
Профессиональные модули			
31.	ПМ.01. МДК.01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста Учебный кабинет Стол, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты,	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125,

		<p>стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный</p> <p><i>Лаборатория Учебный кулинарный цех</i></p> <p><i>Лаборатория учебный кондитерских цех</i></p> <p>Жарочный шкаф, АТЕSV, Холодильник бытовой ОКА, Плита электрическая кухонная ЭПК-48П 4 шт,</p> <p>Весы электронные ВЭ-15Т, Миксер Kitchen Aid, Блендер POLARIS, Миксер POLARIS, Мясорубка ROBERT BOSCH, Холодильник- витрина БИРЮСА, Морозильная камера БИРЮСА, Мойка для посуды, Раковина для мытья рук со шкафом, Столы кухонные-7шт., Столы производственные с металлическим покрытием-4шт., Полка для посуды АТЕSV</p>	<p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№110</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№103</p>
32.	<p>ПМ.02. МДК.02.01</p> <p>Технология приготовления сложной и приготовление холодной кулинарной продукции</p>	<p>Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста</p> <p>Учебный кабинет</p> <p>Столы, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный</p> <p><i>Лаборатория Учебный кулинарный цех</i></p> <p><i>Лаборатория учебный кондитерских цех</i></p> <p>Жарочный шкаф, АТЕSV, Холодильник бытовой ОКА, Плита электрическая кухонная ЭПК-48П 4 шт,</p>	<p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125,</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№110</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№103</p>

		Весы электронные ВЭ-15Т, Миксер Kitchen Aid, Блендер POLARIS, Миксер POLARIS, Мясорубка ROBERT BOSCH, Холодильник- витрина БИРЮСА, Морозильная камера БИРЮСА, Мойка для посуды, Раковина для мытья рук со шкафом, Столы кухонные-7шт., Столы производственные с металлическим покрытием-4шт., Полка для посуды АТЕSV, стеллажи, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста	
33.	ПМ.02. МДК.02.01 Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста Учебный кабинет Столы, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный <i>Лаборатория Учебный кулинарный цех</i> <i>Лаборатория учебный кондитерских цех</i> Жарочный шкаф, АТЕSV, Холодильник бытовой ОКА, Плита электрическая кухонная ЭПК-48П 4 шт, Весы электронные ВЭ-15Т, Миксер Kitchen Aid, Блендер POLARIS, Миксер POLARIS, Мясорубка ROBERT BOSCH, Холодильник- витрина БИРЮСА, Морозильная камера БИРЮСА, Мойка для посуды, Раковина для мытья рук со шкафом, Столы кухонные-7шт., Столы производственные с металлическим покрытием-4шт., Полка для посуды АТЕSV	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125, 664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№110 664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№103
34.	ПМ.04. МДК.04.01 Технология приготовления и приготовление	Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд,	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125,

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста Учебный кабинет Столы, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный</p> <p><i>Лаборатория Учебный кулинарный цех</i></p> <p><i>Лаборатория учебный кондитерских цех</i></p> <p>Жарочный шкаф, АТЕSV, Холодильник бытовой ОКА, Плита электрическая кухонная ЭПК-48П 4 шт,</p> <p>Весы электронные ВЭ-15Т, Миксер Kitchen Aid, Блендер POLARIS, Миксер POLARIS, Мясорубка ROBERT BOSCH, Холодильник- витрина БИРЮСА, Морозильная камера БИРЮСА, Мойка для посуды, Раковина для мытья рук со шкафом, Столы кухонные-7шт., Столы производственные с металлическим покрытием-4шт., Полка для посуды АТЕSV</p>	<p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№110</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№103</p>
35.	<p>ПМ.05. МДК.05.01</p> <p>Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Учебный кабинет, столы, стулья на 30 человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста Учебный кабинет Столы, стулья на 30 человек, барная стойка, стол круглый для демонстрации, карты, плакаты, стенды с таблицами, стол фуршетный, стеллаж демонстрационный</p> <p><i>Лаборатория Учебный кулинарный цех</i></p> <p><i>Лаборатория учебный кондитерских цех</i></p> <p>Жарочный шкаф, АТЕSV, Холодильник бытовой</p>	<p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125,</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№110</p> <p>664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№103</p>

		<p>ОКА, Плита электрическая кухонная ЭПК-48П 4 шт,</p> <p>Весы электронные ВЭ-15Т,Миксер Kitchen Aid, Блендер POLARIS, Миксер POLARIS, Мясорубка ROBERT BOSCH, Холодильник- витрина БИРЮСА, Морозильная камера БИРЮСА, Мойка для посуды, Раковина для мытья рук со шкафом, Столы кухонные-7шт., Столы производственные с металлическим покрытием-4шт.,.Полка для посуды ATESV</p>	
36.	<p>ПМ.06. МДК.06.01</p> <p>Управление структурным подразделением организации</p>	<p>Учебный кабинет, столы, стулья на 30человек, проектор – 1 шт, компьютер– 1 шт, экран – 1 шт., информационные стенды, муляжи вторых блюд, полуфабрикатов, изделий из дрожжевого теста</p>	664046 г.Иркутск, Байкальская, д.127 каб.№125,

