



Министерство просвещения Российской Федерации

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
повар ↔ кондитер

Одобрено на заседании
педагогического совета:

протокол № 6 от 15.04.2024 г.

Утверждено Приказом
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»:

приказ № 161а от 15.04.2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Ресторатор»

Директор/

Т.В. Мичурина/



2024 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы	6
4.1. Общие компетенции	6
4.2. Профессиональные компетенции	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	39
5.1. Рабочий учебный план	39
5.2. Календарный учебный график	44
5.3. Рабочая программа воспитания	46
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	46
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	46
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	47
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	48
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	49
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	49
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	50
6.7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	51
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	
Приложение 6. Содержание ГИА	
Приложение 7. Дополнительный профессиональный блок (разрабатывается образовательно- производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 02.09.2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05. 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» (зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011г, регистрационный номер 1993);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 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»;

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования, письмо Министерства просвещения РФ от 14.04.2021 № 05–401 «О направлении методических рекомендаций»;

- Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, распоряжение Министерства просвещения РФ от 30.04.2021 №Р-98;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Устав КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»;

- Локальные акты КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **Повар, кондитер.**

Выпускник образовательной программы по квалификации Повар, кондитер осваивает общие виды деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Получение образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: **очная.**

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – **5904 академических часов.**

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – **3 года 10 мес.**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: **33 Сервис, оказание услуг населению** (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию

	выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Работать в коллективе		Умения:

	и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением, принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных

	и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	использовать поисковые системы для нахождения информации; применять различные программные средства для систематизации и анализа информации
		Уо 09.02	использовать базовые знания в области ИТ для организации профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 09.01	классификацию и основные характеристики современных ИТ
		Зо 09.02	возможности использования информационных технологий для организации профессиональной и иной деятельности
		Зо 09.03	способы поиска, систематизации и анализа информации с помощью информационных технологий
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.02	оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.03	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.04	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.05	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.04	кредитные банковские продукты
		Зо 11.05	правила разработки бизнес-планов

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 1.1.01	Умения: подготавливать рабочее место
		У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
	У 1.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ
	З 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями
	У 1.3.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
	З 1.3.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика	Н 1.4.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента
	Н 1.4.02	Ведение расчётов с потребителями
	У 1.4.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения

		3 1.4.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
		3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
		У 2.1.01	Умения: подготавливать рабочие место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
		3 2.1.01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом

			требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации бульонов, отваров
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
		З 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Н 2.4.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения

			пряностей и приправ;
		У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
		З 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Н 2.5.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого

			оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
		З 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Н 2.6.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;

		У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 2.6.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
		3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.7.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.7.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости,

			взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.7.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
		З 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Н 2.8.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности

			готовой продукции;
		Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.8.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.8.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
		З 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 3.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к

			работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		З 3.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

			хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к

			безопасности готовой продукции.
		3 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.4.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.4.03	порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к

			безопасности готовой продукции.
		3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
			правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У3.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У3.5.03	порционировать (комплектовать),

			эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 3.6.01	Знания: нормы расхода, способы

			сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 4.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании

			неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.03	порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.3.02	упаковке, складировании

			неиспользованных продуктов;
		Н 4.3.02	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.03	порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.3.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.4.02	упаковке, складировании

			неиспользованных продуктов;
		Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.4.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
		З 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.5.02	упаковке, складировании

			неиспользованных продуктов;
		Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
		З 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 5.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить

ассортимента			уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		3 5.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
		Н 5.2.02	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов,

			формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.3.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
		Н 5.3.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.3.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к

			безопасности;
		3 5.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
		3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.4.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.4.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.4.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.4.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

			формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
		У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
		3 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.5.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.5.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
		Н 5.5.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.5.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

		У 5.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
		3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
		3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ВД 6 Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для хлебопекарного производства		Навыки/практический опыт:
		Н 6.1.01	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями
			Умения:
		У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу изготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением санитарных требований
			Знания:

		3 6.1.01	Нормативы расходов сырья, расходного материала, выхода готовой продукции при хлебопекарном производстве на автоматизированных технологических линиях
		3 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования для замеса, разделки, выпечки хлебобулочных изделий
	ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		Навыки/практический опыт:
		Н 6.2.01	Организация рабочего места хлебопекарного производства
		Н 6.2.02	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
		Н 6.2.03	Изготовление различных видов хлебобулочных, включая их термическую обработку, охлаждение и упаковку готовых изделий
		Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.2.05	Упаковка хлебобулочных изделий на специальном технологическом оборудовании
		Н 6.2.06	Маркировка хлебобулочных изделий на специальном технологическом оборудовании
			Умения:
		У 6.2.01	Производить замес теста вручную и с использованием механического оборудования.
		У 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования для замеса, разделки, выпечки хлебобулочных изделий

		У 6.2.03	Производить замес теста вручную и с использованием механического оборудования.
		У 6.2.04	Оценивать качество хлебопекарных изделий и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций
			Знания:
		З 6.2.01	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при хлебопекарном производстве на автоматизированных технологических линиях
		З 6.2.02	Способы изготовления изделий хлебобулочных с применением различных техник плетений
		З 6.2.03	Правила маркировки готовой продукции хлебобулочных изделий
		З 6.2.04	Основы технологии хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях
		З 6.2.05	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по хлебопекарному производству на автоматизированных технологических линиях

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение по курсам и семестрам																																		
																Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4										
		Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8																				
		17 нед				23 1/2 нед				16 2/3 нед				14 (8) нед				6 1/2 (10) нед				8 1/3 (15) нед				5 1/2 (11) нед				11 1/2 (10) нед																				
		Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Санкт.	Консульт.	Обязательная													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	25	26	27	28	29	30	41	42	43	44	55	56	57	58	69	70	71	72	83	84	85	86	97	98	99	100	111	112	113	114	125	126	127	128			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36			36	36			35,74	36			34,8	36			34,57	36			35,08	36			34,32	36			34,91	36			34,61			
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	8	12					1	2170	30		2086	2086	54	30	578			578	752			752	523			507	317			249																		
ОУП	Обязательные учебные предметы	3	5	12						1966			1912	1912	54		493			493	663			663	507			507	303			249																		
ОУП.01	Русский язык			3						131			131	131			34			34	46			46	51			51																						
ОУП.02	Литература			3						131			131	131			34			34	49			49	48			48																						
ОУП.03	Математика	4								328			310	310	18		85			85	115			115	58	70			58	70			52																	
ОУП.04	Иностранный язык			4						204			204	204			51			51	46			46	51			51	56			56																		
ОУП.05	Информатика			2						68			68	68			17			17	51			51																										
ОУП.06	Физика			3						126			126	126			34			34	52			52	40			40																						
ОУП.07.У	Химия	4	2	1						222			204	204	18		51			51	46			46	62			62	63			45																		
ОУП.08.У	Биология	4	2	1						222			204	204	18		51			51	46			46	62			62	63			45																		
ОУП.09	История			4						136			136	136			34			34	46			46	31			31	25			25																		
ОУП.10	Обществознание			3						126			126	126			34			34	46			46	46			46																						
ОУП.11	География			2						68			68	68			17			17	51			51																										
ОУП.12	Физическая культура		1-3	4						136			136	136			34			34	46			46	30			30	26			26																		
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			3						68			68	68			17			17	23			23	28			28																						
*																																																		
ОДП	Профильные предметы																																																	
*																																																		
ДУПК	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся		3					1	204	30		174	174		30	85			85	89			89	16				14																						
ДУПК.01	Родная литература / Родной язык		2						66			66	66			17			17	49			49																											
ДУПК.02	Проектная деятельность		1						34			34	34			34			34																															
ДУПК.03	Введению в профессию		2						74			74	74			34			34	40			40																											
ДУПК.04	Индивидуальный проект (предметом не является)							2	30	30						30							16				14																							
*																																																		

пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1 4	3	2 6					36 62	5 8		153 4	1522	126		34				34	11 2	6			88	89	4		73	54 7	6		23 5	61 2	6			228	86 4	1 4		286	61 2	6		192	79 2	16		398				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	3	9					63 9	2 4		597	597	18		34				34	11 2	6			88						61			61	10 3	2		101	63	4		59	38	2		36	22 8	10		218				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					68	4		64	64			34				34	34	4			30																													
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5					58	2		56	56																	25			25	33	2		31																	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2							78	2		58	58	18							78	2			58																													
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8					60	2		58	58																																	60	2		58					
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6					51	2		49	49																					26		26	25	2		23														
ОП.06	Охрана труда			5					36			36	36																				36		36																			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности / Адаптационный иностранный язык в профессиональной деятельности			8					11 0	6		104	104																							29	2		27	29	2		27	52	2					50				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4					36			36	36																	36			36																					
ОП.09	Физическая культура		5 - 7	8					40			40	40																					8		8	9			9	9			9	14					14				
ОП.10	Блюда русской кухни			8					10 2	6		96	96																																		10 2	6		96				
*																																																						
ПЦ	Профессиональный цикл	1 3		1 7					30 23	3 4		937	925	108											89	4		73	48 6	6		17 4	50 9	4		127	80 1	1 0		227	57 4	4		156	56 4	6		180						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2					37 8	6		126	114	30											50	2		36	32 8	4		90																						
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3							50	2		36	24	12											50	2		36																										
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							10 6	4		90	90	12															10 6	4		90																						
МДК*																																																						
УП.01. 01	Учебная практика			4			Р П		ч ас	72		72	нед			ч с				ч с				ч с					ч с			72	ч с				ч с				ч с				ч с				ч с					
УП*																																																						
ПП.01. 01	Производственная практика			4			Р П		ч ас	14 4		144	нед			ч с				ч с				ч с					ч с			14 4	ч с				ч с				ч с				ч с				ч с					
ПП*																																																						
ПМ.01. ЭК	Экзамен по модулю	4							6					6															6																									
	Всего часов по МДК								15 6			126																																										
ПМ.02	Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)	2		3					54 5	6		161	161	18											39	2		37	15 8	2		84	34 8	2		40																		

[illegible]

5.2. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по циклам

A Промежуточная аттестация

Каникулы

у Учебная практика

П Производственная практика

1

Г Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
							Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
I	40 1/2	17	23 1/2	1/2		1/2								11	52
II	30 2/3	16 2/3	14	2 1/3	1/3	2	4		4	4		4		11	52
III	14 5/6	6 1/2	8 1/3	1 1/6	1/2	2/3	10	4	6	15	6	9		11	52
IV	17	5 1/2	11 1/2	1	1/2	1/2	8	4	4	13	7	6	2	2	43
Всего	103	45 2/3	57 1/3	5	1 1/3	3 2/3	22	8	14	32	13	19	2	35	199

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

5.3.3. Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- Спортивный зал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях оказывающих услуги населению в области общественного питания по профилю и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» «Хлебопечение».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области ресторанное дело.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.4. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время

самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению(при необходимости). Электронная образовательная среда реализуется на базе образовательной платформы «Академия-Медиа».

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

Преподаватели и мастера производственного обучения принимают активное участие в международных, региональных научно-практических конференциях и семинарах по актуальным проблемам вопросам профессиональной деятельности. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента

Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

6.7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

6.7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар, кондитер.

6.7.2. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

6.7.3. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.