

**БПОУ ОО «Сибирский профессиональный колледж»**

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании учебно-методического совета  
протокол № 8 25 апреля 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор колледжа  
Н. А. Шевченко  
25 апреля 2024 г.

**Пояснительная записка к образовательной программе подготовке квалифи-  
цированных рабочих, служащих**

**43.01.09 Повар, кондитер**  
*(код и наименование)*

Квалификация(ии)

**Повар  
Кондитер**

Форма обучения  
**Очная**

Омск 2024

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

<b>Дата внесе- ния изме- нений</b>	<b>Перечень изменений и дополнений</b>	<b>ФИО, должность ответственного лица</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ .....	2
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА КОЛЛЕДЖА .....	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	8
5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	11
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	16
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	19
Приложение 1 .....	21
Приложение 2 .....	25

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа) определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России/**Министерства просвещения РФ** от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г.);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 20 декабря 2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ №885, Министерства просвещения РФ №390 от 5.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями от 18 ноября 2020 г.);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 5 мая 2022 г., 19 января 2023 г.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер".

1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы – 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Трудоемкость образовательной программы на базе основного/среднего общего образования – 5904 часа.

Присваиваемые квалификации:

- Повар;
- Кондитер.

1.3. При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.4. Реализация образовательной программы может осуществляться образовательной организацией самостоятельно и посредством сетевой формы на основе договоров, заключаемых между колледжем и другими образовательными организациями и (или) иными организациями обладающими ресурсами для осуществления образовательной деятельности по сетевой образовательной программе.

1.5. Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов образовательной программы организуется в форме практической подготовки.

1.6. Направленность образовательной программы конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности, предусмотренные ФГОС СПО, с учетом соответствующей примерной образовательной программы.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА КОЛЛЕДЖА**

2.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## **3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

3.1. В результате освоения образовательной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

### **Общие компетенции:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Матрица формирования общих компетенций в рамках учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей представлена в Приложении 2.

### **Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам деятельности:**

#### **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.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

#### **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 разнообраз-

ного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

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.

### **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.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### **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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

#### **5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

Таблица 4.1

<b>Наименование учебного цикла</b>	<b>Общий объём часов учебного цикла</b>
Общеобразовательный цикл	1476
Общепрофессиональные дисциплины	324
Профессиональные модули (включая практики)	4032
Государственная итоговая аттестация	72
<b>Итого, объем образовательной программы</b>	<b>5904</b>

4.1. Общеобразовательная подготовка осуществляется в рамках образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает освоение программы среднего общего образования.

Общеобразовательный цикл учебного плана состоит из обязательной части, и части, формируемой участниками образовательных отношений. В обязательную часть входят обязательные предметы (общие для включения во все учебные планы) и индивидуальный проект. В часть, формируемую участниками образовательных отношений, входят учебные предметы, курсы, обеспечивающие различные интересы обучающихся.

В целях учёта специфики осваиваемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебные предметы обязательной части общеобразовательного цикла изучаются обучающимися на базовом и углубленном уровнях:



– предметные результаты освоения ФГОС СОО для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки;

– предметные результаты освоения ФГОС СОО для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей, обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих учебному предмету.

Выбор учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне, обуславливает формирование профиля образовательной программы – естественнонаучный.

В содержание учебных предметов включены прикладные модули, соответствующие профессиональной направленности образовательной программы.

4.2. В соответствии с требованиями ФГОС СОО обучающиеся выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (руководителя) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

4.3. В соответствии с учебным планом индивидуальный проект выполняется во втором семестре второго курса в рамках учебного предмета «Основы проектной деятельности». Индивидуальный проект может выполняться как одним студентом, так и группой студентов в случае объёмного инженерного (творческого) задания, а также в случае представления результатов выполнения индивидуального проекта форме инсценировки, исполнения музыкального произведения и т.п.

4.4. Профессиональная подготовка делится на обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть профессионального цикла направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет 80 процентов от общего объема времени (без учёта государственной итоговой аттестации), отведенного на освоение программы. Вариативная часть образовательной программы составляет (20%).

4.5. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей составляют содержательную основу образовательной программы. Копии программ предметов, учебных дисциплин, модулей, практик размещены на сайте колледжа. Адаптационные дисциплины вводятся в содержание образовательной программы при наличии рекомендаций в индивидуальной программе реабилитации инвалида. В образовательную программу могут быть включены следующие адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивная физическая культура
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Основы интеллектуального труда

– Психология личности и профессиональное самоопределение

4.6. Вариативная часть образовательной дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. При формировании учебного плана вариативная часть использована следующим образом:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>Увеличение времени, ответственного на обязательную часть ОП</b>	<b>Введение новых дисциплин</b>
ОП.4	Физическая культура	8	
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	38	
ОП.6	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	12	
ОП.7	Основы финансовой грамотности		38
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	30	
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38	
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента	144	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-	72	

	ного ассортимента		
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	170	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	
<b>Итого</b>		<b>834</b>	<b>38</b>
<b>Всего</b>		<b>872</b>	

4.7 Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы. Программа воспитания разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет структуру и содержание, контроль и оценку результатов реализации рабочей программы воспитания. Частью программы воспитания является Календарный план воспитательной работы, который составляется на текущий учебный год, формируется как сводный документ по итогам сбора информации о предполагаемых воспитательных событиях от педагогов, участвующих в реализации ОПОП. Воспитательные события календарного плана соответствуют целям и задачам самой программы воспитания и направлены на формирование целевых ориентиров программы воспитания. Целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО (Приложение 1).

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения образовательных программ - неотъемлемая часть внутренней системы оценки качества образования, целью которой является выявление соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы установленных Федеральными государственными образовательными стандартами среднего общего образования (общеобразовательный цикл образовательной программы) и среднего профессионального образования (профессиональный цикл образовательной программы), а также требованиям закона об образовании в РФ в части личностных результатов

программы воспитания и своевременное принятие мер по предупреждению академических задолженностей.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться на добровольной основе в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

5.1. Основным объектом системы **оценки качества освоения общеобразовательного цикла образовательной программы СПО** выступают требования ФГОС СОО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования (личностных, метапредметных, предметных).

5.2. **Оценка качества подготовки обучающихся по профессиональному циклу образовательной программы** и выпускников осуществляется в следующих направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся;

Оценка качества освоения образовательной программы осуществляется путем контроля текущей успеваемости студентов колледжа, промежуточной и государственной итоговой аттестации, а также в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных программой воспитания.

**Уровень сформированности общих компетенций** студентов колледжа осуществляется методом экспертной оценки. Экспертная оценка результатов освоения ОК – процесс сбора свидетельств (доказательств) деятельности обучающегося и вынесения суждения относительно этих свидетельств на основе заранее определенных показателей (*Показатели сформированности ОК относительно специальностей и профессий выбираются из Положения о мониторинге ОК*). Матрица формирования общих компетенций в рамках учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей представлена в Приложении 1.

Общие компетенции	Показатели сформированности ОК
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Анализирует задачу и/или проблему (формулирует цель) и выделяет её составные части (этапы решения задачи)
	Составляет план выполнения предстоящей деятельности в профессиональном и/или социальном контексте
	Понимает критерии оценки результатов своей деятельности
	Выбирает способы решения задачи и/или проблемы и определяет необходимые ресурсы
	Действует по разработанному плану, соблюдая установленные сроки

	Корректирует результаты деятельности с учетом рекомендаций руководителя работы, партнеров	
	Оценивает результаты своей деятельности по критериям (самостоятельно или с помощью педагога)	
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определяет и использует различные источники информации для достижения заданных результатов деятельности.	
	Структурирует получаемую информацию и выделяет наиболее значимое в перечне информации	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Имеет представление о содержании работ по выбранной специальности/профессии	
	Достигает планируемые результаты собственного профессионального и личностного развития	
	Формулирует задачи профессионального и личностного развития на ближайший год	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участвует в постановке цели, задач; разработке плана выполнения коллективной и командной деятельности	
	Участвует в распределении обязанностей по выполнению коллективной и командной деятельности, понимает содержание и значимость собственной деятельности для достижения общей цели	
	Демонстрирует умения конструктивно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами по вопросам выполнения коллективной и командной деятельности	
	Последовательно и ответственно выполняет свою часть работы по общепринятому плану в соответствии с установленными сроками	
	Демонстрирует умения по организации работы коллектива и команды	
	Участвует в подготовке презентации результатов групповой работы	
	Участвует в презентации результатов групповой работы	
	Оценивает собственный вклад и вклад каждого члена команды в результаты коллективной деятельности	
	<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике в соответствии с правилами русского языка к построению устной и письменной речи
		Участвует в обсуждении итогов групповой работы
Отвечает на вопросы по содержанию выполненной работы		

	Своевременно помогает партнерам по группе, свободно делится информацией, с учётом особенностей социального и культурного контекста
	Проявляет терпимость (толерантность) к другим мнениям и позициям в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Участвует в студенческих конференциях, выставках, олимпиадах, конкурсах, волонёрской деятельности и т.п.
	Соблюдает нормы поведения во время учебных занятий, прохождения учебной и производственной практик, участия во внеурочной деятельности
	Объясняет значимость своей специальности/профессии для развития экономики региона и государства
	Имеет представление о формах проявления коррупционного поведения
	Проявляет нетерпимость к коррупционному поведению
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
	Называет правила (мероприятия), способствующие сохранению окружающей среды
	Демонстрирует умения эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья (посещает занятия физической культуры, спортивные секции)
	Называет зоны риска физического здоровья характерные для профессиональной деятельности по специальности/профессии
	Использует средства профилактики перенапряжения характерные для профессиональной деятельности по специальности/профессии
	Ведёт здоровый образ жизни
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует средства ИКТ для обработки и хранения информации
	Представляет информацию в разных формах, используя доступное программное обеспечение
	Использует оптимальные способы представления своей деятельности, в том числе с использованием ИКТ
	Презентует результаты деятельности в соответствии с требованиями, указанными в задании

<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Составляет краткие и (или) развёрнутые устные сообщения на основе прочтения профессиональной документации
	Применяет учебную литературу и отраслевую документацию для выполнения учебных заданий и решения профессиональных задач
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи
	Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности (презентует бизнес-идею)
	Оформляет бизнес-план
	Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования
	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
	Определяет источники финансирования

**5.3 Государственная итоговая аттестация** проводится в форме демонстрационного экзамена.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

5.3.1 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из БПОУ ОО «СПК».

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены ЧФ БПОУ ОО «СПК» РПЧ для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из числа студентов ЧФ БПОУ ОО «СПК» РПЧ и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты,

восстанавливаются в число студентов колледжа на период времени, не менее предусмотренного графиком учебно-производственного процесса для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

**5.3. Диплом выдается лицу,** завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему ГИА, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

– все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты) за исключением оценок "зачтено" являются оценками "отлично" и "хорошо";

– все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками "отлично";

– количество указанных в приложении к диплому оценок "отлично", включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому, за исключением оценок "зачтено".

Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 дней после издания приказа об отчислении выпускника

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

Специальные помещения колледжа представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (СДО Moodle, АИС Дневник.ру, ИКОП «Сферум»).

Перечень специальных помещений:

### **Кабинеты:**

- технологии кулинарного производства
- технологии кондитерского производства
- безопасности жизнедеятельности

### **Лаборатории:**

- повар
- кондитер



### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал.

### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- Актный зал.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечиваются расходными материалами.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Подбор мест производственной практики осуществляется из перечня профильных организаций, в том числе индивидуальных предпринимателей обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее). Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В колледже обеспечен доступ к электронной библиотечной системе «Book.ru», «Лань», образовательной платформе «Юрайт»

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).

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

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

Реализация образовательной программы обеспечена необходимым комплектом лицензионного (либо свободно распространяемого) программного обеспечения:

- Windows 10, пакет Microsoft office 2010 и выше (или их аналоги);

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена 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.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая предметы, дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики; 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
- 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.

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 колледжем и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

### 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие студенческий совет, совет родителей, управляющий совет.

### 6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной про-

граммы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, 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), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются 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».

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Образовательная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Обновление может быть обеспечено за счёт изменения перечня дисциплин (модулей), установленных вариативной частью образовательной программы, и (или) содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, контрольно-оценочных средств и методических материалов, обеспечи-

вающих реализацию соответствующей образовательной технологии, а также программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Дополнения и изменения в учебный план образовательной программы вносятся по решению учебно-методического совета, на основании представления председателя ЦМК до 01 марта.

Изменения в учебно-методическую документацию (программы дисциплин, практик, учебно-методические комплексы) на новый учебный год вносятся до 30 августа.

Календарный план воспитательной работы утверждается ежегодно до 30 августа.

## Матрица сопоставления целевых ориентиров воспитания с общими компетенциями

Общие компетенции	Целевые ориентиры воспитания выпускников
<p><b>ОК 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><b><u>Ценности научного познания</u></b> Умеющий <b>выбирать способы решения задач</b> профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b><u>Ценности научного познания</u></b> Использующий <b>современные средства поиска, анализа и интерпретации</b> информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Деятельно <b>выражающий познавательные интересы</b> в разных предметных областях <b>с учётом своих интересов</b>, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий <b>представлением о современной научной картине мира</b>, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий <b>навыки критического мышления</b>, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий <b>навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов</b>, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 3</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие <b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности <b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p><b><u>Профессионально-трудовое воспитание</u></b> Планирующий и реализующий собственное <b>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность</b> в профессиональной сфере, использующий <b>знания по финансовой грамотности</b> Обладающий сформированными представлениями о <b>значении и ценности выбранной профессии</b>, проявляющий <b>уважение к своей профессии</b> и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе. Понимающий <b>профессиональные идеалы и ценности</b>, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в <b>социально значимой трудовой и профессиональной деятельности</b> разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную <b>готовность к непрерывному образованию</b> и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий <b>специфику профессионально-трудовой деятельности</b>, регулирования трудовых отношений, <b>готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном</b></p>

	<p><b>мире.</b> Ориентированный на осознанное <b>освоение выбранной сферы профессиональной деятельности</b> в российском обществе с учётом <b>личных жизненных планов</b>, потребностей своей семьи, общества.</p>
<p><b>ОК 4</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><b><u>Профессионально-трудовое воспитание</u></b> Взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией</p>
<p><b>ОК 5</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. <b>ОК 10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b><u>Гражданское воспитание</u></b> Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации</p>
<p><b>ОК 6</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b><u>Гражданское воспитание</u></b> Осознанно выражающий свою российскую <b>гражданскую принадлежность</b> (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё <b>единство с народом</b> России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, <b>с Российским государством</b>, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий <b>гражданско-патриотическую позицию, готовность</b> к защите Родины, способный аргументированно <b>отстаивать суверенитет и достоинство народа</b> России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе <b>уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</b> Осознанно и деятельно выражающий <b>неприятие любой дискриминации</b> по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий <b>опытом гражданской социально значимой деятельности</b> (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). <b><u>Патриотическое воспитание</u></b> Выражающий свою <b>национальную, этническую принадлежность</b>, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий <b>причастность к многонациональному народу</b> Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий <b>деятельное ценностное отношение к историче-</b></p>

	<p>скому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.</p> <p>Проявляющий <b>уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом</b>, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.</p> <p><b><u>Духовно-нравственное воспитание</u></b></p> <p>Проявляющий <b>приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям</b>, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.</p> <p>Проявляющий <b>уважение к жизни и достоинству каждого человека</b>, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.</p> <p>Понимающий и деятельно выражающий <b>ценность межнационального, межрелигиозного согласия</b>, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>Ориентированный на <b>создание устойчивой семьи</b> на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.</p> <p>Обладающий сформированными <b>представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.</b></p> <p><b><u>Эстетическое воспитание</u></b></p> <p>Выражающий <b>понимание ценности отечественного и мирового искусства</b>, российского и мирового художественного наследия.</p> <p>Проявляющий <b>восприимчивость к разным видам искусства</b>, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.</p> <p>Проявляющий <b>понимание художественной культуры</b> как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>Ориентированный на <b>осознанное творческое самовыражение</b>, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды</p>
<p><b>ОК 7</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b><u>Экологическое воспитание</u></b></p> <p>Демонстрирующий в поведении <b>сформированность экологической культуры</b> на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.</p> <p>Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих <b>вред природе</b>, содействие сохранению и защите окружающей среды.</p> <p>Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, <b>бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту</b>, в професси-</p>

	<p>ональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми</p>
<p><b>ОК 8</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b><u>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</u></b></p> <p>Понимающий и выражающий в практической деятельности <b>ценность жизни, здоровья и безопасности</b>, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p> <p>Соблюдающий <b>правила личной и общественной безопасности</b>, в том числе <b>безопасного поведения в информационной среде</b>. Выражающий на практике <b>установку на здоровый образ жизни</b> (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, <b>соблюдающий и пропагандирующий безопасный</b> и здоровый образ жизни.</p> <p>Проявляющий сознательное и обоснованное <b>неприятие вредных привычек</b> (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), <b>деструктивного поведения в обществе и цифровой среде</b>, понимание их вреда для физического и психического здоровья.</p> <p>Демонстрирующий навыки <b>рефлексии своего состояния</b> (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.</p> <p>Демонстрирующий и развивающий свою <b>физическую подготовку</b>, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использующий <b>средства физической культуры</b> для сохранения и укрепления здоровья <b>в процессе профессиональной деятельности</b> и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>



## Матрица формирования общих компетенций

Индекс	Наименование предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей	Коды формируемых компетенций
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
ОП.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
ОП.3	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
ОП.4	Физическая культура	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
ОП.6	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 9, ОК 10,
ОП.7	Основы финансовой грамотности	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10