

БПОУ ОО «Сибирский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании учебно-методического совета
протокол № 4 от 24 мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа
А.В. Борилов
24 мая 2022 г.

Описание программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации

Повар

Кондитер

Форма обучения

очная

Омск 2022

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменений	Перечень изменений и дополнений	ФИО, должность ответственного лица

СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	2
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА КОЛЛЕДЖА ПО ПРОФЕССИИ.....	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	15
6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС	30
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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" (в редакции от 11.12.2020);
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 30 апреля 2021 г. N Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 28.08.2020);
- Приказ Министерства образования и науки РФ №885, Министерства просвещения РФ №390 от 5.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изм. от 18.11.2020);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 10.11.2020);
- 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 программы

- Нормативный срок освоения ППКРС – на базе основного общего образования – 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 ППКРС на базе основного общего образования – 5904 часов.

1.3. Присваиваемая (ые) квалификации:

- Повар;
- Кондитер.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА КОЛЛЕДЖА ПО ПРОФЕССИИ

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)

2.1. 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 ППКРС 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 1.

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 разнообразного 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.

ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер определены минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы, выраженные через требования к знаниям, умениям и практическому опыту. Матрица освоения знаний, умений и практического опыта представлена в Приложении 2.

3.2. В результате реализации образовательной программы колледж обеспечивает личностное развитие обучающихся и их социализацию.

Таблица 3.1

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных

	групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей
Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР 15	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Структура образовательной программы включает общеобразовательную подготовку и профессиональную подготовку в рамках времени, выделенного учебным планом, а также внеаудиторные мероприятия рабочей программы воспитания.

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, составляющей 60% от общего объёма часов общеобразовательного цикла. В обязательную часть входят обязательные предметы (общие для включения во все учебные планы) и индивидуальный проект и части формируемой участниками образовательных отношений - 40%. В часть, формируемую участниками образовательных отношений, входят учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей, дополнительные предметы, курсы по выбору.

В целях учёта специфики осваиваемой профессии учебные предметы из обязательных предметных областей ФГОС СОО изучаются обучающимися на базовом и углубленном уровнях:

- базовые учебные предметы - общеобразовательные учебные предметы из обязательных предметных областей ФГОС СОО, изучаемые с учетом требований ФГОС СОО на базовом уровне в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования;

- профильные учебные предметы - общеобразовательные учебные предметы, изучаемые в соответствии с требованиями ФГОС СОО в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального на углубленном уровне с учетом профиля среднего профессионального образования, обусловленного спецификой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Выбор профильных учебных предметов обуславливает формирование профиля среднего профессионального образования. Профиль образовательной программы – естественнонаучный.

В содержание учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне включены прикладные модули, соответствующие профессиональной направленности образовательной программы.

4.2. 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 и составляет 80 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение программы. Вариативная часть (20%) ППКРС составляет 736 часа(ов). С учетом обязательной и вариативной частей основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

Таблица 4.1

Наименование учебного цикла	Общий объём часов учебного цикла
Общеобразовательный цикл	2160
Общепрофессиональный цикл	324
Профессиональные модули (включая практики)	3348
Государственная итоговая аттестация	72
Итого, объем образовательной программы	5904

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в рамках часов учебного плана, выделенных на освоение указанных циклов.

4.3.ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов и соответствующих им учебных дисциплин/предметов и профессиональных модулей:

1. Общеобразовательный цикл:

1.1 Обязательная часть (1296 часов):

Общие учебные предметы:

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика (углубленный уровень)
- История
- Физическая культура
- Основы безопасности жизнедеятельности
- Астрономия

1.2 Часть, формируемая участниками образовательных отношений (864 часов)

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

- Родной язык
- Информатика
- Химия (углубленный уровень)
- Биология (углубленный уровень)

Дополнительные предметы, курсы по выбору:

- Экология родного края
- Экономическая и социальная география мира
- Основы проектной деятельности

2. Профессиональный цикл:

Общепрофессиональные дисциплины:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- Физическая культура
- Безопасность жизнедеятельности
- Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания
- Основы финансовой грамотности

Профессиональные модули:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного 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

1. Адаптационные дисциплины, обеспечивают коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Адаптационные дисциплины вводятся в содержание образовательной программы при наличии рекомендаций в индивидуальной программе реабилитации инвалида:

- Адаптивная физическая культура
- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- Основы интеллектуального труда
- Психология личности и профессиональное самоопределение

4.4. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей составляют традиционную содержательную основу ППКРС.

При разработке программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик учитывается Матрица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 *Поварское дело* (КОД 1.1) профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ([Приложение 3](#)).

Копии программ учебных дисциплин, предметов, модулей, практик размещены на сайте колледжа.

4.5. Сведения об объёмах учебной и производственной практик.

Учебная практика и производственная практика проводятся в форме практической подготовки *концентрировано*. Сроки проведения определены графиком учебно-производственного процесса.

Таблица 4.2

Наименование профессионального модуля	Количество недель учебной практики	Количество недель производственной практики
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	5	4
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента	8	5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	9	5

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров о практической подготовке, заключаемых между организацией и колледжем.

4.6. В соответствии с требованиями ФГОС СОО обучающиеся выполняют индивидуальный проект. В соответствии с учебным планом индивидуальный проект выполняется на 3 курсе в 6 семестре. 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. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках часов, выделенных учебным планом на самостоятельную работу студента. Учебным планом предусмотрено 10 часов аудиторных занятий для выдачи задания и поэтапного контроля хода выполнения индивидуального проекта обучающимися.

4.7. Структура вариативной части образовательной программы

ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает вариативную часть ППКРС в объеме 736 часов, которая использована на увеличение времени, отведенного на учебные дисциплины и профессиональные модули обязательной части и на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. При формировании учебного плана вариативная часть использована следующим образом:

Таблица 4.3

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Увеличение времени, отведенного на обязательную часть ППКРС	Введение новых дисциплин
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	38	
ОП.04	Физическая культура	8	
ОП.06	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	12	
ОП.07	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 разнообразного ассортимента	72	
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	70	
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	
Итого		698	38
Всего		736	

4.8. Программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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 личностное развитие обучающихся и их социализацию.

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.

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).

Личностные результаты, включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность. Требования к личностным образовательным результатам ФГОС СОО сопоставимы с требованиями к личностным результатам программы воспитания, поэтому оценка уровня сформированности личностных результатов осуществляется в ходе мониторинговых процедур личностных результатов программы воспитания. Сопоставление личностных результатов ФГОС СОО с основными личностными результатами программы воспитания выполнено в таблице:

Таблица 5.1

Требования к ЛР ФГОС СОО	ЛР программы воспитания
ЛР 1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) ЛР 3. Готовность к служению Отечеству, его защите	ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн) ЛР 2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность	ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение

вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям ЛР 2. Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. ЛР 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности	ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие

	насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ОТРАСЛЕВЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ДЕЛОВЫМ КАЧЕСТВАМ личности	
ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 13. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
	ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные СУБЪЕКТАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
	ЛР 15. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

В соответствии с требованиями ФГОС СОО достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся. Оценка личностных

результатов образовательной деятельности может осуществляться в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Внутренний мониторинг сформированности личностных результатов организуется администрацией колледжа и осуществляется преподавателями и кураторами учебных групп преимущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности.

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения учебного предмета. Требования к метапредметным образовательным результатам ФГОС СОО аналогичны требованиям ОК ФГОС СПО и отличаются тем, что деятельность обучающегося представлена в контексте более широком, чем профессиональный контекст ОК ФГОС СПО, поэтому оценка уровня сформированности метапредметных результатов осуществляется в ходе мониторинговых процедур ОК.

Таблица 5.2

Метапредметные образовательные результаты	Общие компетенции
8.1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях выбирать успешные стратегии в различных ситуациях. 8.3. владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
8.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
8.6. умение определять назначение и функции различных социальных институтов 8.7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ценностей; 8.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	
8.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
8.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
8.5 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Предметные результаты включают освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по учебному предмету. Оценка предметных результатов ведется каждым преподавателем в ходе процедур текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, а также администрацией колледжа в ходе внутреннего мониторинга учебных достижений.

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 личностных результатов развития обучающегося.

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

Текущий контроль персональных достижений осуществляется на протяжении семестра и имеет своей целью оценку систематичности учебной работы студента по освоению знаний и умений в рамках освоения УД (МДК).

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема УД, МДК, ПМ, сопровождается **промежуточной аттестацией** студентов, проводимой в формах, определенных учебным планом (*перечислить*):

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- другие формы контроля;
- экзамен;
- экзамен по профессиональному модулю.

Экзамен по профессиональному модулю, в том числе демонстрационный экзамен представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) студентов, завершивших освоение профессионального модуля.

Сроки проведения промежуточной аттестации в форме экзамена определяются графиком учебно-производственного процесса. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных УП на освоение соответствующей УД, МДК.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. В указанное число не входят зачеты по физической культуре. В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС преподавателями колледжа разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППКРС, разработаны для проверки качества формирования профессиональных компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и (главным образом) обучения.

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.

Таблица 5.3

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)
ОК 02. 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
ОК 03. 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
ОК 04. 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
ОК 05. 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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Участвует в студенческих конференциях, выставках, олимпиадах, конкурсах, волонтерской 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
ОК 07. 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
ОК 08. 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
ОК 09. 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
ОК 10. 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
ОК 11. 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

В качестве объектов экспертизы в ходе оценки уровня сформированности ОК могут выступать: учебные и рабочие портфолио обучающихся, отчеты, документы и характеристики, результаты психолого-педагогической диагностики, результаты педагогического наблюдения, результаты решения учебных квазипрофессиональных, социальных и профессиональных задач, процесс и итоги подготовки и участия обучающихся в индивидуальной и групповой проектной деятельности, творческих, профессиональных конкурсах, продукты деятельности обучающегося и т.д.

Экспертная оценка уровня сформированности ОК осуществляется группой экспертов, формируемой из ведущих преподавателей, мастеров производственного обучения, заведующих отделением, кураторов учебных групп.

Экспертная оценка уровня сформированности ОК фиксируется в экспертных листах, которые являются частью фонда оценочных средств профессиональной образовательной программы.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных программой воспитания. Оценка личностных результатов образовательной деятельности может осуществляться в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Внутренний мониторинг сформированности личностных результатов организуется администрацией колледжа и осуществляется преподавателями, кураторами учебных групп, педагогами-организаторами преимущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности. Матрица формирования личностных результатов в рамках учебных дисциплин и профессиональных модулей представлена в приложении 4. Динамика развития личностных результатов на учебных занятиях оценивается преподавателем (мастером производственного обучения) и фиксируется в оценочной ведомости. Показатели сформированности ЛР программы воспитания:

Таблица 5.4

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	1.1 Участвует в мероприятиях, формирующих гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину. 1.2 Проявляет интерес к изучению учебного материала, формирующих гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину. 1.3 Осознаёт значимость герба, гимна, флага как государственных символов сопричастности и народного единства, проявления патриотических чувств и

	принадлежности к российскому народу
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	2.1. Принимает самостоятельные решения, основанные на принципах честности, порядочности, открытости, и несёт за них ответственность. 2.2. Участвует добровольно в студенческом самоуправлении, в деятельности общественных организаций, в реализации просветительских программ. 2.3. Проявляет финансовую грамотность и адекватную позицию по отношению к социально-экономической действительности.
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	3.1. Демонстрирует навыки правомерного поведения, уважения к Закону 3.2. Проявляет лояльность к представителям субкультур, отличает их от групп с деструктивным и девиантным поведением 3.3. Различает признаки социально опасного поведения 3.4. Осуждает идеологию терроризма и экстремизма
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	4.1. Осознаёт ценность учебной деятельности для собственного профессионального развития. 4.2. Демонстрирует готовность к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. 4.3. Участвует в исследовательской и проектной работе, в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях, мероприятиях внеучебой деятельности.
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной	5.1. Участвует в мероприятиях, формирующих приверженность к родной культуре, чувства

культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ответственности за прошлое и настоящее многонационального народа России 5.2. Проявляет интерес к изучению тем, формирующих приверженность к родной культуре, чувства ответственности за прошлое и настоящее многонационального народа России 5.3. Проявляет уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	6.1. Принимает участие общественно полезной деятельности, в том числе через участие в социальной поддержке и волонтерских движениях. 6.2. Проявляет заботу о тех, кто нуждается в помощи, демонстрирует уважительное отношение к старшему поколению.
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	7.1. Соблюдает этические нормы общения при взаимодействии с участниками образовательных отношений 7.2. Проявляет конструктивное взаимодействие в учебном коллективе, основываясь на принципах гуманизма и толерантности 7.3. Проявляет готовность к рефлексии своих действий, в том числе высказываний, к оценке их влияния на других людей
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	8.1. Не приемлет дискриминацию по религиозным, расовым и национальным признакам. 8.2. Проявляет толерантность во взаимодействии с людьми других национальностей и религиозных взглядов. 8.3. Участвует в мероприятиях по сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	9.1. Соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни 9.2. Участвует в мероприятиях, посвященных профилактике алкогольной, табачной, игровой зависимостей, употребления психоактивных веществ 9.3. Осознаёт значимость занятий по физическим культурам для сохранения здоровья.

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	9.4. Посещает спортивные клубы, секции.
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	10.1. Имеет представление о рациональном использовании природных ресурсов и бережном отношении к окружающей среде 10.2. Участвует в мероприятиях, направленных на охрану окружающей среды 10.3. Имеет представление о действиях в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. ○ Имеет представление о правилах безопасного поведения в сети Интернет.
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	11.1. Проявляет уважение к эстетическим ценностям, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений 11.2. Обладает основами эстетической культуры (эстетика быта, труда, культура речи)
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	12.1. Имеет представление о традиционных семейных ценностях, проявляет уважение к институту семьи. 12.2. Осознает ответственность за проявление насилия в семье, уход от родительской ответственности, отказ от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ОТРАСЛЕВЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ДЕЛОВЫМ КАЧЕСТВАМ личности	
ЛР 13. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	13.1. Осознаёт ценность непрерывного образования 13.2. Формулирует задачи профессионального и личностного развития 13.3. Занимается самообразованием по выбранной специальности/профессии 13.4. Имеет представление о критериях успешности в будущей профессиональной деятельности
ЛР 14. Готовый	14.1. Осознаёт поставленные руководителем

соответствовать ожиданиям работодателей	цели трудовой деятельности и предлагает оптимальные способы их достижения 14.2. Соблюдает требования трудовой дисциплины, нормы профессиональной этики 14.3. Выполняет требования стандартов профессиональной деятельности 14.4. Эффективно взаимодействует с членами команды (трудового коллектива). 14.5. Результаты трудовой деятельности соответствуют ожиданиям работодателя.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные СУБЪЕКТАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
ЛР 15. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	15.1. Имеет представление о тенденциях изменений на рынке труда. 15.2. Имеет представление о технологиях поиска работы и формах занятости на рынке труда. 15.3. Имеет представление о функционально близких видах профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики, готов их осваивать.

5.4. 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 Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. Центр проведения экзамена может располагаться на территории БПОУ ОО «СПК», а при сетевой форме реализации образовательной программы - на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной

документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия), осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.3.2 Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в БПОУ ОО «СПК» на период времени, предусмотренный графиком учебно-производственного процесса для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

5.5. **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".

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

Колледж располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО: проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, предусмотренных учебным планом.

Минимально необходимый для реализации ППКРС перечень материально-технического обеспечения указывается в ФГОС и включает:

- лаборатории по дисциплинам (модулям);
- специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам (модулям), программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ППКРС;

- компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам (модулям).

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства
- технологии кондитерского производства
- безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

- кондитер
- повар

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал.

Залы:

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

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Доступность к сетям Интернет обеспечена для каждого обучающегося.

Реализация ППКРС обеспечена необходимым комплектом лицензионного (либо свободно распространяемого) программного обеспечения: Microsoft Windows 7 Professional Начальная, Microsoft Office 2007, Антивирус Доктор-Веб

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППКРС В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с требованиями ФГОС ППКРС ежегодно обновляется в части состава 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, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Дополнения и изменения в учебный план ППКРС вносятся по решению учебно-методического совета, на основании представления председателя ЦМК. Изменения в учебный план ППКРС вносятся 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 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

Матрица освоения знаний, умений, практического опыта

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Индекс и наименование УД, МДК, ПМ
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать:	
	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07, ОП.04
	виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.04
	ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.04
	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
	уметь:	
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	распознавать недоброкачественные продукты;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.04
	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности,	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07

	приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.04
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
	иметь практический опыт в:	
	подготовки, уборки рабочего места;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.02, ОП.06, ОП.07
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	МДК.01.01, МДК.01.02, ОП.01, ОП.04
	ведения расчетов с потребителями	ОП.01, ОП.06
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	знать:	
	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	
	виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02
	уметь:	
	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.06, ОП.07
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	соблюдать правила сочетаемости,	МДК.02.01,

	взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	иметь практический опыт в:	
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.04
	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
	оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями	МДК.02.01, МДК.02.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.06, ОП.07
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	знать:	
	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02,

разнообразного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ОП.07
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.04
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.04
	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02
	уметь:	
	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;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.04
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	иметь практический опыт в:	
	подготовки, уборки рабочего места,	МДК.03.01, МДК.03

	выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.04
	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;	МДК.03.01, МДК.03.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	ведения расчетов с потребителями	ОП.06
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать:	
	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.04
	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02

	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	уметь:	
	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;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.04
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.04
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	иметь практический опыт в:	
	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.04, ОП.07
	упаковке, складировании	МДК.04.01, МДК.04

	неиспользованных продуктов;	.02, ОП.01, ОП.04
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	МДК.04.01, МДК.04.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07
	ведении расчетов с потребителями	ОП.06
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	знать:	
	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.04
	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.04
	уметь:	
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
	соблюдать правила сочетаемости,	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04, ОП.07

взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	.02, ОП.01, ОП.04
выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.04
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
иметь практический опыт в:	
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.07
выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.04
приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01
порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.02, ОП.04
ведении расчетов с потребителями	МДК.05.01, МДК.05.02, ОП.01, ОП.06

**Матрица соответствия знаний, умений и практических навыков,
оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34
Поварское дело (КОД 1.1) профессиональным компетенциям, основным видам
деятельности, предусмотренным ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер**

Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции ФГОС СПО	Разделы WSS ¹ S
1	2	3
ПМ 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.	1. Организация и управление работой 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 7. Изготовление и презентация блюд 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Организация и управление работой 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 4. Знания об ингредиентах и меню 5. Подготовка ингредиентов 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет
ПМ 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.	1. Организация и управление работой 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 4. Знания об ингредиентах и меню 5. Подготовка ингредиентов 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	1. Организация и управление работой 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и

¹ WSSS - WorldSkills Standards Specifications (Спецификацией стандарта компетенции)

		нормы охраны здоровья, окружающая среда 5.Подготовка ингредиентов 6.Применение различных методов тепловой обработки
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 6.Применение различных методов тепловой обработки 7.Изготовление и презентация блюд
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 5.Подготовка ингредиентов 6.Применение различных методов тепловой обработки 7.Изготовление и презентация блюд
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 6.Применение различных методов тепловой обработки 7.Изготовление и презентация блюд
	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	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 6.Применение различных методов тепловой обработки 7.Изготовление и презентация блюд
ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 4.Знания об ингредиентах и меню 5.Подготовка ингредиентов
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1.Организация и управление работой 2.Навыки коммуникации и работы с клиентами 3.Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда 5.Подготовка ингредиентов 6.Применение различных методов тепловой обработки 7.Изготовление и презентация блюд

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1	Организация и управление работой
	Студент должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Студент должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с

	коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.
	Студент должен знать и понимать: Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; Важность меню как средства информации и инструмента продаж; Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Студент должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; Планировать и реализовывать рекламные кампании
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
	Студент должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации

	работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Студент должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
4.	Знания об ингредиентах и меню. Студент должен знать и понимать: • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Студент должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.
5.	Подготовка ингредиентов. Студент должен знать и понимать: • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;

	• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления • блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и • инвентаря. Студент должен уметь: • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, • подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских • изделий и десертов; Готовить различные виды макаронных изделий.
6.	Применение различных методов тепловой обработки. Студент должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

	Студент должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: • Супы и соусы; • Закуски горячие и холодные; • Салаты и холодные блюда; • Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; • Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; • Овощные и вегетарианские блюда; • Фирменные и национальные блюда; • Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; • Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.
7.	Изготовление и презентация блюд.
	Студент должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Студент должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и

	самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; Изготавливать различные виды макаронных изделий.
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.
	Студент должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Студент должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ; Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения

	требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
--	---

Матрица формирования личностных результатов

Индекс	Наименование предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей	Коды формируемых личностных результатов	Коды показателей формируемых личностных результатов
ОУП.01	Русский язык	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 11	ЛР 1.2, ЛР 4.3, ЛР 5.2, ЛР 7.1, ЛР 11.2
ОУП.02	Литература	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 11	ЛР 1.2, ЛР 4.3, ЛР 5.1, ЛР 11.2
ОУП.03	Иностранный язык	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 12	ЛР 1.2, ЛР 1.3, ЛР 4.1, ЛР 10.1, ЛР 12.1
ОУП.04	Математика	ЛР2,ЛР4,ЛР7,ЛР13	ЛР2.3,ЛР4.1,ЛР4.3,ЛР 7.1,ЛР7.2,ЛР7.3,ЛР13.2
ОУП.05	История	ЛР1,ЛР2, ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР15	ЛР 1.2,ЛР2.1, ЛР 4.3, ЛР 5.2, ЛР 7.1, ЛР 15.1
ОУП.06	Физическая культура	ЛР 9	ЛР 9.1,ЛР 9.2, ЛР 9.3, ЛР 9.4
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 9, ЛР 10	ЛР 1.2, ЛР 1.3, ЛР 9.1, ЛР 9.3, ЛР 10.1, ЛР 10.2
ОУП.08	Астрономия	ЛР1, ЛР4, ЛР7	ЛР1.2, ЛР4.1, ЛР4.3, ЛР7.1, ЛР7.2, ЛР7.3
УПВ.01	Родной язык	ЛР 1, ЛР 7, ЛР 11	ЛР 1.2, ЛР 7.1, ЛР 11.2
УПВ.02	Информатика	ЛР1, ЛР3, ЛР4, ЛР10, ЛР13	ЛР1.1, ЛР1.2, ЛР3.1, ЛР3.3, ЛР4.1, ЛР4.2, ЛР10.4, ЛР13.4
УПВ.03	Химия	ЛР10,ЛР 11,ЛР14	ЛР10.1. ЛР10.3,ЛР11.1, ЛР14.2
УПВ.04	Биология	ЛР11. ЛР12	ЛР11.1 ЛР12.1
ДК.01	Экология родного края	ЛР 9, ЛР10, ЛР 11. ЛР12	ЛР9.1, ЛР9.2, ЛР10.1 ЛР 10.2, ЛР10.3,ЛР11.1, ЛР12.1
ДК.02	Экономическая и социальная география мира	ЛР 5, ЛР 10	ЛР 5.3, ЛР 10.1
ДК.03	Основы проектной деятельности	ЛР 4, ЛР 7	ЛР 4.1, 4.3.,ЛР 7.1, 7.3
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР9 , ЛР10, ЛР11	ЛР9.1, ЛР10,1 ЛР11.1

ОП.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР1, ЛР4, ЛР7	ЛР1.2, ЛР4.1, ЛР4.3, ЛР7.1, ЛР7.2, ЛР7.3
ОП.3	Основы финансовой грамотности	ЛР4, ЛР7	ЛР4.1, ЛР7.2
ОП.4	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ЛР9	ЛР 9.1
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10	ЛР 1.2, ЛР 1.3, ЛР 3.4, ЛР 9.1, ЛР 10.3
ОП.6	Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания	ЛР 4 ,ЛР 13	ЛР4.1, ЛР 13.1 ЛР 13.2
ОП.7	Охрана труда на предприятиях общественного питания	ЛР10, ЛР11	ЛР 10.1 ЛР 11.2
ОП.10	Физическая культура	ЛР 9	ЛР 9.1, ЛР 9.2, ЛР 9.3, ЛР 9.4
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13, ЛР 14	ЛР 13.3, ЛР 14.2, ЛР 14.3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР13,ЛР14	ЛР 13.2 ЛР 13.3 ЛР 14.2 ЛР 14.3
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 14	ЛР 4.1 ЛР 4.3 ЛР 7.3 ЛР 14.1 ЛР 14.3
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ЛР 14	ЛР 14.2

	ассортимента		
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР10, ЛР 13, ЛР 14	ЛР 10.1 ЛР13.3 ЛР 14.2 ЛР 14.3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 13, ЛР14	ЛР 13.2 ЛР 13.3 ЛР 14.2 ЛР 14.3
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента	ЛР 4, ЛР 7, ЛР 14	ЛР 4.1 ЛР 4.3 ЛР 7.3 ЛР 14.1 ЛР 14.3
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разного ассортимента	ЛР 5, ЛР 6, ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР11, ЛР14, ЛР15	ЛР 5.3 ЛР 6.1 ЛР 6.2 ЛР 7.1 ЛР 8.2 ЛР 9.1 ЛР 11.2 ЛР 14.2 ЛР 15.2
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 15	ЛР 4.3 ЛР 13.1 ЛР 13.2 ЛР 13.3 ЛР 15.1
МДК.03.02	Процессы	ЛР13, ЛР 14	ЛР 13.3

2	приготовления,подготов ки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		ЛР 14.3
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 7,ЛР 14 , ЛР 15	ЛР 4.1 ЛР 4.3 ЛР 7.3 ЛР 14.1 ЛР 14.3 ЛР 15.2
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР11, ЛР14, ЛР15	ЛР 5.3 ЛР 6.1 ЛР 6.2 ЛР 7.1 ЛР 8.2 ЛР 9.1 ЛР 11.2 ЛР 14.2 ЛР 15.2
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР4, ЛР7, ЛР8, ЛР9, ЛР10, ЛР11	ЛР 4.1, 4.2, 4.3 ЛР7.1, 7.3 ЛР8.3 ЛР9.1, ЛР10.1, 10.2 ЛР11.1, 11.2
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР4,ЛР7,ЛР8,ЛР9, ЛР10,ЛР11	ЛР 4.1, 4.2, 4.3 ЛР7,1,7.3 ЛР8,3 ЛР9,1, ЛР10,1,10.2 ЛР11.1,11.2
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР7	ЛР7.1

	разнообразного ассортимента		
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР14	ЛР14.4
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР4,ЛР7,ЛР8,ЛР9, ЛР10,ЛР11	ЛР 4.1, 4.2, 4.3 ЛР7.1, 7.3 ЛР8,3 ЛР9,1, ЛР10,1,10.2 ЛР11.1,11.2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР4,ЛР7,ЛР8,ЛР9, ЛР10,ЛР11	ЛР 4.1, 4.2, 4.3 ЛР7.1, 7.3 ЛР8,3 ЛР9,1, ЛР10.1, 10.2 ЛР11.1, 11.2
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР7	ЛР7.1
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР14	ЛР14.4