


Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Агротехнологический колледж»
(ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»)

СОГЛАСОВАНО

Директор МП города Ялуторовск
«Торгово-сервисный центр»
 С.В. Сабурова
2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ТО
«Агротехнологический колледж»
 В.Н. Агапов
2023 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

2023 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее образовательная программа) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж» (далее - ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж») разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред.от 17.12.2020).

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета
протокол № 7 от «23» июня 2023 г.

Эксперт:

Сабурова С.В., директор МП города Ялуторовск
«Торгово-сервисный центр»

**Лист изменений,
внесенных в основную образовательную программу по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Вид изменений	В какой документ ООП вносятся изменения	Содержание изменений	Должность лица, внёсшего изменения	Дата внесения изменений
1	Перераспределение объема часов дисциплин общеобразовательного учебного цикла	Учебный план, рабочие программы, календарные графики	Объем часов общеобразовательного цикла сокращен до 1404 часов.	Руководитель УМО	06.06.2023
2	Разработка рабочих программ	Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	Разработка рабочих программ по дисциплинам: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «География», «Математика», «Информатика», «Физика», «Обществознание», «Химия», «Биология» с учетом профессиональной направленности.	Преподаватели	13.06.2023
3	Актуализация рабочих программ	Рабочие программы общепрофессионального и профессионального циклов	Актуализированы рабочие программы общепрофессионального и профессионального циклов	Преподаватели	13.06.2023
4	Обновление нормативно-правовых основ разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	Основная образовательная программа	Обновление перечня нормативно-правовых документов	Руководитель УМО	13.06.2023
5	Обновление перечня информационных источников	Рабочие программы УД и ПМ	Обновление перечня информационных источников с учетом поступления новой литературы	Заведующий информационно-библиотечным центром	13.06.2023

Рассмотрено на заседании ПЦК
Технологии и управления
Протокол № 11 от «14» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование разделов	Стр.
Раздел 1. Общие положения	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Личностные результаты	14
4.4. Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной программы	15
Раздел 5. Структура образовательной программы	51
5.1. Учебный план	51
5.2. Календарный учебный график	56
5.3. Рабочая программа воспитания	56
5.4. Календарный план воспитательной работы	56
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	56
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	56
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	56
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	58
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	58
6.4. Требования к организации образовательного процесса	60
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	61
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	61
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств	61
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	61
7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	63
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	64
Приложение	
1. Рабочая программа воспитания	
2. Календарный план воспитательной работы	
3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
Общеобразовательный цикл	
Базовые общеобразовательные дисциплины	
ООД.01 Русский язык	
ООД.02 Литература	
ООД.03 Иностранный язык	
ООД.04 Информатика	
ООД.05 История	
ООД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	
ООД.07 Физика	
ООД.08 Обществознание	
ООД.09 География	
ООД.10 Физическая культура	
Профильные общеобразовательные дисциплины	
ООД.11 Химия	
ООД.12 Математика	

<p>ООД.13 Биология</p> <p>Дополнительные общеобразовательные дисциплины</p> <p>ДООД.01 Индивидуальный проект/Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/ Основы индивидуального проектирования/Основы социального проектирования/ Проектная деятельность</p> <p>ДООД.02 Россия - Моя история</p> <p>ДООД.03 Астрономия/Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература /Родной язык</p>	
<p>Общепрофессиональный цикл</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учёта</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p> <p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП.09 Физическая культура</p> <p><i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. Profil.UM)</i></p>	
<p><i>ОП.11 Этика делового общения/ Психология межличностного общения/Культура профессионального общения/Эффективное поведение в конфликте/Технология личной и профессиональной успешности/Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления</i></p>	
<p><i>ОП.12 Цифровая обработка изображений/Технологии цифровой культуры и безопасности/Социокультурное пространство Интернет/Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/Системы сетевого планирования и управления/Язык программирования C++</i></p>	
<p><i>ОП.13 Практическое право/Основы управления личными финансами/Основы экономической грамотности/Основы правовой грамотности/Финансовая независимость/Правовые основы антикоррупционной деятельности/Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез</i></p>	
<p><i>ОП.14 Кулинарный визаж/Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/Основы калькуляции в Excel/ Магия слоенного теста/Информационные технологии в питании/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности</i></p>	
<p><i>ОП.15 Живые процессы русской разговорной речи/Культурология/Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры</i></p>	
<p><i>ОП.16 Программирование Excel/ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Инновационные технологии в обслуживании</i></p>	
<p><i>ОП.17 Шоколадные фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/ Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/ Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии</i></p>	
<p><i>ОП.18 Технология создания личного сайта/Веб-программирование/Электронная техник /Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/Утилизация</i></p>	

<i>отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ</i>	
<i>ОП.19 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия</i>	
<i>ОП.20 История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства</i>	
<i>ОП.21 Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/История Тюменского края/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании</i>	
<i>ОП.22 Среда обитания человека/Основы ландшафтного дизайна/Экология сообществ и экосистем/Аэроэкосистемы/Цветоводство/Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии</i>	
Профессиональный цикл ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Рабочие программы учебной практики	
Рабочие программы производственной практики	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Образовательная программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия обеспечения реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Образовательная программа направлена на развитие личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих циклов:

- общеобразовательный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

По завершению освоения образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1.2. Нормативные основания для разработки основной образовательной программы:

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

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями Приказ № 37 от 19.01.2023 г.);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 5 августа 2020 года N 885/390;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 5 августа 2020 года N 882/391;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н;

Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н;

Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336

«Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592);

Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401)

Устав ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте основной образовательной программы:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

УД – учебная дисциплина;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки обучения
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

Структура и объем образовательной программы

Учебные циклы	Образовательная база приема	
	Среднее общее образование	
	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	101	3636
Учебная практика	55	1980
Производственная практика		
Промежуточная аттестация	6	216
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	
Итого:	199	

Распределение обязательной и вариативной части программы.

Всего часов обучения по учебным циклам образовательной программы в академических часах на базе основного общего образования составляет 3564 часов.

Обязательная часть учебных циклов образовательной программы на базе основного общего образования составляет 2340 часов, вариативная часть – 1224 часа. Общий объем образовательной программы составляет 5904 часов.

Вариативная часть направлена на освоение дополнительных элементов программы с целью реализации индивидуальных образовательных траекторий и обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности выпускника: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

	Наименование ПМ	Квалификация
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	повар
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	повар – кондитер
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

	контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика <i>в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.</i>
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья <i>в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.</i>
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи <i>в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.</i>
<i>ПКр 1.5</i>	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий кухни Сибири.</i>
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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
<i>ПКр.2.9</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухни Сибири</i>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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
<i>ПКр.3.7</i>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухни Сибири</i>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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
<i>ПКр. 4.6</i>	<i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков кухни Сибири.</i>
ВД 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
<i>ПКр.5.6</i>	<i>Осуществлять приготовление оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухни Сибири</i>

4.3. Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
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 лично 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.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства

	развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 14	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 15	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 16	Проявляющий самостоятельность, исполнительность и аккуратность при выполнении поставленных задач
ЛР 17	Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности
ЛР 18	Способный вносить рационализаторские предложения по разработке новых видов продукции

Цифровые компетенции

ЦК 01. Командная работа

ЦК 02. Самоорганизация при решении задач

ЦК 03. Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04. Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05. Решение комплексных задач и принятие решений

4.4. Требования к результатам освоения структурных элементов образовательной программы

4.4.1. Требования к результатам освоения профессиональных модулей

Наименование структурных элементов	Объем нагрузки	Практический опыт Действие	Умение	Знание	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	42	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов,	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 1.1., ПК 1.2, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18 Ц 1. - Ц 5.

		<p>обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды,</p>	
		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>назначения, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды,</p>	
		<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов; рационально организовывать рабочее</p>	<p>используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых</p>	

		готовых полуфабрикатов	место с учетом стандартов чистоты	полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	174	Подготовка к использованию сырья(традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов; правила обращения с тарой поставщика; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования; правила приема продуктов по количеству и качеству; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 1.3.-ПК 1.5. ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.
		Обработка различными методами, подготовка к использованию	Распознавать недоброкачественные продукты; владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья; рационально использовать сырье, продукты при их	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; способы сокращения потерь при обработке,	

		<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке; выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов; обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования; удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>хранении пищевого сырья, продуктов; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.</p>	
		<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов; требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; регламенты, стандарты, в том</p>	
		<p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>			

		<p>водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система наср) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>	
		<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты; править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; изменять закладку продуктов в соответствии с</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>

			изменением выхода полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
		Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;	ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. правила поведения, степень

			владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; правила, техника общения, ориентированная на потребителя	
МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система наССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды,	ОК 01- ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 2.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.
		Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе,		

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
		Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.		
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	192	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	ОК 01- ОК04, ОК 07, ОК 10 ПК 2.2.- ПК 2.9., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

			сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	
		Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

			<p>норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
		<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; разогревать охлажденные,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток</p>

			замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования		
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.; последовательность выполнения	ОК01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 3.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

			<p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система нассп) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
		<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>		
		<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>		

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	192	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	ОК01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 3.2.- ПК 3.7., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.
		Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,	

			<p>изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок; доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
		<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навывнос; поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи холодных блюд,</p>	

			ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на выносе для транспортирования	кулинарных изделий, закусок; температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток	
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и	42	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 4.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

горячих сладких блюд, десертов, напитков	сладких блюд, десертов, напитков	места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система нассп) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки,	

		порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	174	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на склад	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10 ПК 4.2.- ПК 4.6., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

		<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции; владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; подбирать гарниры, соусы; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>	
--	--	--	--	---	--

			сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
		Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче; порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании; хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске	Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; вести учет реализованных	Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей;

		продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на	
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на различных участках кондитерского цеха; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система насср) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные	ОК 01-ОК 04, ОК 07, ОК 10, ПК 5.1., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

			инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки навывнос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных,	
		Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного о инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда		
		Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки навывнос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
		Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс	

		пищевых продуктов, других расходных материалов	других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	222	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; правила составления заявки на склад	ОК 01-ОК 04, ОК07, ОК10 ПК 5.2.- ПК 5.6., ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13- ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

		<p>Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>	
--	--	---	--	--	--

			красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
		Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток
		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с	Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении	Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей; правила торговли. виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления

		потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	платежей; принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	---	--	--

4.4.2. Требования к результатам освоения общепрофессиональных дисциплин

Наименование учебной дисциплины	Объем нагрузки	Умения	Знания	Коды формируемых компетенций и личностных результатов
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	72	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (хассп) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение,	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1.-ПК 1.4. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1. -ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5., ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14 - ЛР 16

			энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	72	Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (насср); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	ПК 1.1. -ПК 1.4. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	90	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и	ПК 1.1. -ПК 1.4. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17, Ц 1. - Ц 5.

			кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	54	Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства рф.	Принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 11, ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 17, Ц 1. - Ц 5.
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	72	Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет задень; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с	Требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения	ПК 1.1. -ПК 1.4. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13 - ЛР 16

		<p>потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам</p>	<p>материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>	
ОП.06 Охрана труда	36	<p>Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара(кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</p>	<p>Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>ПК 1.1. -ПК 1.4. ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 3.1.-ПК 3.6. ПК 4.1.-ПК 4.5. ПК 5.1.-ПК 5.5. ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 11, ЛР 1- ЛР 12, ЛР 17</p>

		требуемого уровня безопасности труда		
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	72	Вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); вести деловую переписку на иностранном языке; составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке; составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; профессионально пользоваться словарями, справочниками; пользоваться современными компьютерными переводческими программами; делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык.	Лексический и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; иностранный язык делового общения; правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем; речевую культуру общения по телефону; правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); правила пользования специальными терминологическими словарями; правила пользования электронными словарями.	ОК 07-ОК 05, ОК 09, ОК 10, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	36	Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; оказывать первую помощь пострадавшим	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения	ПК 1.1., ПК 2.1. ПК 3.1., ПК 4.1. ПК 5.1. ОК 01-ОК 11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 12

			получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
ОП.0 . Физическая культура	72	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) средства профилактики перенапряжения	ОК 01-ОК 11, ЛР 1 - ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13
<i>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности. "Расширяем горизонты profil.UM"</i>	48	Характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; оперировать в практической деятельности экономическими категориями; определять приемлемые границы производства; использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела; разрабатывать бизнес – план; составлять пакет документов для открытия своего дела; оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; определять организационно-правовую форму предприятия; разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; различать виды ответственности предпринимателей; анализировать финансовое состояние предприятия; осуществлять основные финансовые операции; рассчитывать рентабельность предпринимательской	Коммерческо-деловую терминологию; основы экономики предприятия; понятие о капитале, о формах его существования и движения, финансово-кредитного дела, системы учета и отчетности; типологию предпринимательства; технологию принятия предпринимательских решений; базовые составляющие внутренней среды фирмы; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; особенности учредительных документов; порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; механизмы функционирования предприятия; сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; основные положения оп оплате труда на предприятиях предпринимательского типа; основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры; перечень сведений, подлежащих защите; сущность и виды ответственности предпринимателей; методы и инструментарий финансового анализа; основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях; виды налогов; систему показателей	ОК 01-ОК 08; ОК 11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 18, Ц 1. - Ц 5.

		деятельности	эффективности предпринимательской деятельности; принципы, методы, пути повышения и контроль оценки эффективности предпринимательской деятельности	
<i>ОП.11 Этика делового общения/Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления</i>	36	Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее; эффективно взаимодействовать в команде; применять приемы и методы построения гармоничных партнерских отношений	Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в межличностной коммуникации методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; приемы саморегуляции; способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации	ОК 01-ОК 11, ЛР 1 - ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18
<i>ОП.12 Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования C++</i>	36	Пользоваться информационными услугами Интернет; формулировать свои информационные запросы; извлекать информацию из разных источников и правильно оформлять результаты своей информационно-аналитической деятельности; работать с различными источниками информации в любом представлении и на любых носителях; пользоваться современными информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ) в решении информационно-поисковых задач; критически оценивать и творчески использовать информацию; использовать приемы и методы аналитико-синтетической переработки информации на базе ИКТ; работать с многослойными изображениями	Тенденции развития информатизации современного общества и основные законы функционирования документальных потоков информации в обществе; основы профессиональной работы с информацией; весь спектр современных источников информации; способы эффективного поиска и использования различных информационных ресурсов; основные алгоритмы поиска информации в зависимости от вида информационного запроса; этические нормы и правила пользования полученной информацией при необходимости передачи и представления результатов анализа и интерпретации другим лицам; принципы кодирования графической информации в компьютерной технике	ОК 01-ОК 11, ЛР 1 - ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18

<p><i>ОП.13 Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез</i></p>	<p>36</p>	<p>Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом, применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, характеризовать основные экономические показатели, выделяя их признаки и закономерности раскрывать на примерах изученные теоретические положения; осуществлять поиск экономической информации; систематизировать, анализировать и обобщать экономическую информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы; применять нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность; защищать свои права в соответствии с действующим законодательством</p>	<p>Принципы рационального ведения домашнего хозяйства, основы управления личными финансами; основные источники доходов и статьи расходов семьи; способы повышения эффективности управления семейным бюджетом; финансовые институты (банки, ПИФы, управляющие компании, страховые компании, негосударственные пенсионные фонды и др.), действующие на российском финансовом рынке; услуги, оказываемые финансовыми посредниками населению основные положения экономической науки о сельском хозяйстве, о производстве сельскохозяйственной продукции тенденции развития аграрного сектора экономики особенности сельскохозяйственных процессов основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; основы правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; правовые основы социального обеспечения в РФ; способы защиты прав потребителей в России; основы правового регулирования информационных отношений в сети «Интернет»; основные направления семейной политики РФ; способы реализации права на жилище граждан России; виды юридической ответственности за правонарушения в РФ</p>	<p>ОК 01-ОК 04, ОК 11, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 17</p>
--	-----------	---	---	--

<p><i>ОП.14 Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS- терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Магия слоенного теста/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности/ Инновационные технологии в питании/</i></p>	<p>36</p>	<p>Обрабатывать сырьё; вырезать декоративные элементы из овощей и фруктов; декорировать кулинарные блюда; декорировать кулинарные изделия; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; обрабатывать различными методами овощи; нарезать и формовать традиционные виды овощей; применять способы приготовления блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; творчески оформлять и подавать горячие блюда, кулинарные изделия, холодные закуски, напитки, десерты</p>	<p>Ассортимент блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; методы приготовления блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков, десертов; технику обработки овощей; способы оформления и подачи простых блюд.</p>	<p>ОК 01, ОК 04 - ОК 06; ПК 7.1., ЛР 4, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18</p>
<p><i>ОП.15 Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры</i></p>	<p>36</p>	<p>Опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа; соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения; удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения; самостоятельно осмысливать сущность и динамику конкретных культурных явлений и процессов; ориентироваться в многообразии и самоценности различных культур, в культурной среде современного общества</p>	<p>Роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка РФ и средства межнационального общения; основные единицы языка, их признаки; основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета; понятие «культура», сущность, функции и типологию культуры; понимать роль материальной и духовной культуры в развитии общества; главные составляющие духовной культуры; основные виды искусства, его современную классификацию; художественные эпохи, направления, течения и стили; взаимосвязь между морально–нравственными нормами и религиозными заповедями; значение сохранения самобытности русской культуры и необходимость для современной цивилизации тесного взаимодействия культур Запада, Востока, России; место и роль России в существующем диалоге культур; основные этапы и особенности развития русской культуры; основные тенденции,</p>	<p>ОК 01- ОК 10, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10,1 ЛР 13 - ЛР 18</p>

			закономерности и проблемы развития культуры XX века	
<i>ОП.16 Программирование Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Информационные технологии в обслуживании</i>	36	Составление линейных алгоритмов с использованием основных функций; программировать на языке VBA; программировать на языке Python; проверять вводимые значения в табличную базу данных; поиск нужных значений; быстрое удаление и обновление записей табличной базы;	Использование инструментов Excel по обработке и анализу данных; основы языка VBA; использование инструментов Python при создании программ; основы языка Python; текстовый редактор языка; ввод и вывод данных, форматы вывода; графику и графические примитивы	ОК 01-ОК 09, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13 - ЛР 16
<i>ОП.17 Шоколадные фантазии/Карвинг/ Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии</i>	36	Правильной работе с инструментами для карвинга; владеть навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов; владеть навыками выполнения узоров на овощах и фруктах; выполнять творческие композиции; выполнять композиции из овощей и фруктов; изготавливать и творчески оформлять десерты из шоколада	Историю возникновения техники карвинга; сведения о работе с инструментами и принадлежностями для карвинга; различать виды и техники карвинга; о технике безопасности при работе с материалами и инструментами; состав и разновидности ингредиентов для десерта из шоколада; инструменты формы и посуда для приготовления шоколадных десертов	ПК 5.1., ПК 5.5. ОК 01-ОК 04, ОК 09, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13 - ЛР 18

<p><i>ОП.18 Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ</i></p>	<p>36</p>	<p>Производить выбор наиболее подходящего метода и разрабатывать алгоритм решения поставленной задачи; реализовывать разработанный алгоритм с использованием языков программирования; проводить анализ корректности и вычислительной сложности алгоритмов и программ; применять математический и алгоритмический аппарат решения задач анализа и обработки изображений, использовать прикладные системы программирования; выполнять грамотную постановку задач, возникающих при обработке изображений с использованием компьютерных систем; выполнять формализованное описание поставленных задач</p>	<p>Методы обработки изображений на основе нечеткой логики; методы обработки изображений на основе эволюционных алгоритмов; методы обработки изображений на основе нейронных сетей; способы получения, хранения и представления цифровых изображений; математические методы обработки и анализа растровых изображений; цифровые форматы представления графических данных и их хранения; математические методы обработки изображений, в частности, основанные на непрерывных и дискретных преобразованиях</p>	<p>ОК 01-ОК 05, ОК 09, ЛР 2, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17</p>
<p><i>ОП.19 Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/ Маркетинг/ На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия</i></p>	<p>36</p>	<p>Создавать баланс между работой и личной жизнью; применять научные подходы, инструментарий тайм-менеджмента; снижать нагрузку и стресс на рабочем месте; определять цели личного развития и планировать его, применять технологии развивающей деятельности; проводить анализ использования рабочего времени, планировать рабочий день, неделю и т.д., формулировать, декомпозировать цели и определять приоритеты в работе, использовать матрицы управления временем; применять принципы системного мышления, действовать в нестандартных ситуациях и использовать творческий потенциал.</p>	<p>Методологию определения приоритетов среди множества неотложных задач; практические навыки контроля рабочего времени; результатом применения знаний данного курса становится повышение уровня качества образовательного процесса, а также рост мотивации и производительности труда; основные подходы к планированию личного развития и самореализации; современные технологии самоменеджмента, включая тайм-менеджмент, управление стрессом, принятие эффективных решений и действия в нестандартных ситуациях, самодиагностику, самореализацию и саморазвитие; основные теоретические положения о групповых процессах в организациях, культурных, социальных особенностях группового поведения</p>	<p>ОК 01-ОК 05, ОК 11, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 13 - ЛР 18</p>
<p><i>ОП.20 История развития предпринимательства</i></p>	<p>36</p>	<p>Анализировать исходную ситуацию и принимать стратегическое решение;</p>	<p>Экономику малого бизнеса; секреты малого бизнеса; особенности управления на средних</p>	<p>ОК 01-ОК 05, ОК 10,</p>

<p><i>Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Основы ведения фермерского хозяйства/Бюджетная грамотность</i></p>		<p>анализировать качества личности необходимые для успешной предпринимательской деятельности; анализировать новые возможности предпринимательства; анализировать структуру бизнес-плана; анализировать особенности российской системы налогообложения; эффективно планировать свою деятельность; действовать в соответствии с личной и общественной выгодой; эффективно работать в команде.</p>	<p>предприятиях; особенности отдельных видов деятельности малых и средних предприятий; основы государственного регулирования малого бизнеса; возможности финансирования и инвестирования предпринимательской деятельности; экономическую роль предпринимательства; характерные черты и качества предпринимателя; сущность планирования; понятия дохода, затрат, прибыли;</p>	<p>ЛР 1 - ЛР 5, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 18</p>
<p><i>ОП.21 Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании</i></p>	<p>36</p>	<p>Пространственно интерпретировать исторические события, возможность работать с различными информационными источниками; оперировать гуманитарно-географическими понятиями; применять графические и схематические методы конструирования гуманитарных объектов; использовать изучаемые понятия, строить на их основе аналитические модели, прогнозы и сценарии развития территории</p>	<p>Традиционное представление о миграции и границы его применения. Понятие «антропопоток» и основания для его введения. Основные характеристики и типы антропопоток; этнонациональные антропопоток (диаспоры); трудовые и профессиональные антропопоток; образовательные антропопоток описание территории собственного проживания; работу с образовательными ресурсами в Интернет- сети, с электронными и видеоархивами, с текстами</p>	<p>ОК 01-ОК 05, ОК 09, ЛР 1, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11</p>
<p><i>ОП.22 Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и</i></p>	<p>36</p>	<p>Понимать специальные тексты с применением терминологии; самостоятельно составлять эскизы, используя основы цветовой восприятия, моделирования и дизайна;</p>	<p>Историю и традиции цветочного дизайна восточных и европейских школ флористики; духовные традиции флористики, как о части национальной и мировой культуры; основы</p>	<p>ОК 01-ОК 05, ОК 09- ОК 11, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10,</p>

<i>экосистем/ Аэроэкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии</i>		изготавливать флористические работы, подбирая необходимый природный материал, и сопутствующие приспособления, и оборудование; применять различные приемы исполнительского мастерства; анализировать собственные творческие работы; применять экологические знания, соблюдая правила поведения в природе.	материаловедения; инструменты и приспособления, применяемые флористами; биологические особенности основных видов декоративных растений, применяемых для аранжировки; основы технологических процессов изготовления флористических работ; - иметь представление о современной флористике, как области сервиса	ЛР 11 - ЛР 14
--	--	--	--	---------------

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах				Рекомендуемый курс изучения	
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа		
			Занятия по УД и МДК				Практики
		Теоретическое обучение	ЛПЗ				
1	2	4	5	6	7	8	9
ООД.00	Общеобразовательный цикл	1404	456	948			
	Базовые учебные дисциплины	836	306	530			
ООД.01	Русский язык	72	30	42			1
ООД.02	Литература	108	48	60			1
ООД.03	Иностранный язык	72		72			1
ООД.04	Информатика	108	26	82			1
ООД.05	История	104	58	46			1
ООД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	72	24	48			1
ООД.07	Физика	84	46	38			1
ООД.08	Обществознание	108	54	54			1
ООД.09	География	36	8	28			1
ООД.10	Физическая культура	72	12	60			1
	Профильные учебные дисциплины	468	104	364			
ООД.11	Химия	144	50	94			1

ООД.12	Математика	216		216			1
ООД.13	Биология	108	54	54			1
	Дополнительные учебные дисциплины	100	46	54			
ДООД.01	Индивидуальный проект/Технологическое проектирование/ Проектное мышление Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/ Основы социального проектирования/ Проектная деятельность	36	10	26			1
ДООД.02	Россия - Моя история	32	20	12			1
ДООД.03	Астрономия//Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература/Родной язык	32	16	16			1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1074	374	670		30	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	72	26	46			2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	72	24	44		4	2,3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	90	32	52		6	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	54	24	30			4
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	72	28	44			2
ОП.06	Охрана труда	36	18	18			2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	90		78		12	4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	12	24			2
ОП.09	Физическая культура	72	2	70			3
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности. "Расширяем горизонты profil.UM"	48	16	24		8	4
ОП.11	<i>Этика делового общения/Психология межличностного общения/ Культура профессионального общения/Эффективное поведение в конфликте/ Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/ Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления</i>	36	18	18			2
ОП.12	<i>Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования C++</i>	36	14	22			2

ОП.13	Практическое право/Основы управления личными финансами/ Основы экономической грамотности/Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/Правовые основы антикоррупционной деятельности/Система сетевого планирования и управления/Антикоррупционный ликбез	36	16	20			2
ОП.14	Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Магия слоенного теста/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	36	14	22			2
ОП.15	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры	36	14	22			3
ОП.16	Программирование Excel/Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/Инновационные технологии в питании/ Информационные технологии в обслуживании	36	18	18			3
ОП.17	Шоколадные фантазии/Карвинг/ Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	36	14	22			3
ОП.18	Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ	36	14	22			3
ОП.19	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально-экономические	36	14	22			4

	<i>проблемы: исследования, решения, действия</i>						
ОП.20	<i>История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства</i>	36	20	16			4
ОП.21	<i>Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании</i>	36	18	18			4
ОП.22	<i>Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэроэкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии</i>	36	18	18			4
П.00	Профессиональный цикл	1158	392	756	1980	10	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216	74	140	288	2	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов	42	20	20		2	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	174	54	120			2
УП. 01	Учебная практика				144		2
ПП. 01	Производственная практика				144		2
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	234	76	156	432	2	2
МДК.02.01	Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	14	26		2	2
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	192	62	130			2
УП. 02	Учебная практика				180		2
ПП.02	Производственная практика				252		3

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	234	82	150	324	2	3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	42	20	20		2	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	192	62	130			3
УП.03	Учебная практика				144		3
ПП.03	Производственная практика				180		3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	216	72	142	324	2	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	42	20	20		2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	174	52	122			3
УП. 04	Учебная практика				144		3
ПП.04	Производственная практика				180		4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	258	88	168	612	2	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	16	18		2	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	222	72	150			4
УП. 05	Учебная практика				288		4
ПП.05	Производственная практика				324		4
	Обязательная часть образовательной программы	3636	1222	2374		40	
УП.00	Учебная практика	900					
ПП.00	Производственная практика	1080					
ПА.00	Промежуточная аттестация	288					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72					
	Итого	5904					

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график входит в структуру основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул.

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

Задачи:

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

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями и является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и включает сроки, место и ответственных за проведение мероприятий, а также содержание и формы деятельности, коды личностных результатов реализации программы воспитания.

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Структура рабочей программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее УД и ПМ) включает:

- паспорт программы, в котором указывается область применения, место УД и ПМ в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи – требования к результатам освоения УД и ПМ, количество часов на освоение программы;
- структуру и содержание, состоящих из наименования разделов и тем; содержания учебного материала, перечня лабораторных работы, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся; объема часов, уровня усвоения;
- условия реализации программы УД и ПМ: перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и их оборудование (перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, компьютерные и телекоммуникационные), перечень основных учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.
- контроль и оценка результатов освоения УД и ПМ включают результаты обучения (освоенные умения и знания, сформированные профессиональные компетенции), формы, методы контроля и оценки результатов обучения. Рабочие программы прилагаются к образовательной программе.

Рабочие программы являются приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Русского языка и литературы, физики; математики; химии; информатики; социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории (мастерские):

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

Спортивный комплекс:

Спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально - технического обеспечения включает в себя:

Лаборатория (мастерская) «Учебный кондитерский цех»:

Весы настольные электронные; микроволновая печь; электроблинница; шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер (с венчиками: пудровый, плоскорешетчатый, спиральный); тестомесильная машина (настольная); миксер (погружной); мясорубка; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); аппарат для темперирования шоколада; газовая горелка (для карамелизации); термометр инфракрасный; термометр со щупом; аэрограф; овоскоп; моечная ванна (двухсекционная); стеллаж передвижной; дежи к тестомесильной машине; дежи к миксерам; миски из нержавеющей стали; гастроемкости из нержавеющей стали; кастрюли 1,5 - 2 л; сковорода; разделочные доски (пластик): белая; подставка для разделочных досок; миски полусферические; мерный стакан; противни; перфорированные противни для багетов; венчик; сито; шенуа; лопатки; щипцы универсальные; сребки пластиковые; скребки металлические; кисти силиконовые; круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); формы для саварено; формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; нож; нож пила (300 мм); паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); кондитерские мешки; насадки для кондитерских мешков; ножницы; резцы (фигурные) для теста, марципана; кондитерские гребенки; силиконовые коврики для выпечки; силиконовые коврики для макарун, эклеров; вырубки (выемки) для печенья, пряников; формы для конфет; формы для шоколадных фигур; набор молдов для мастики, карамели, шоколада; набор мерных ложек; скалки рефленные; скалки; делитель торта; терки; трафареты; решетка с поддоном для глазирования; инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; силиконовые коврики для айсинга; перчатки для карамели; помпа для работы с карамелью; подставки для тортов; набор выемок; совки для сыпучих продуктов; подносы; дуршлаг; подложки для

тортов (деревянные); корзина для мусора; столы металлические; шкаф жарочный; печь ХПЭ-500; плита электрическая(с индукционным нагревом) однокомфорочная.

Лаборатория (мастерская) «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»:

Весы настольные электронные; микроволновая печь; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); электроблинница; шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; гастроемкости из нержавеющей стали; набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0.6л, 0.8л; сковорода; сковорода гриль; набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски нержавеющая сталь; сито; шенуа; лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовка; шипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзина для мусора; столы разделочные металлические; плита электрическая ЭП-4; шкаф жарочный ШЖЭ-2; плита электрическая(с индукционным нагревом) однокомфорочная.

Мастерская «Столовая»:

Ванна моечная; стол производственный; плиты электрические; машина картофелеочистительная МОК-300М; котел пищеварочный КПЭМ-60 ОР; мясорубка МИМ 300; машина протирочная МПР-350; СВЧ "Самсунг"; электрокотел КПЭ-60.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам всех циклов и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с другими профессиональными образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания)
- массовые и социокультурные мероприятия;

- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.3.2. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся.

В колледже сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций у обучающихся в соответствии с планом работы организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.

На период обучения иногородним обучающимся предоставляются места в благоустроенных общежитиях, расположенных по адресам:

- общежитие № 1, по адресу: г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 53, строение 3;
- общежитие № 3, по адресу: г. Ялуторовск, ул. Бахтиярова, 58.

Общая вместимость общежитий составляет 321 место, что полностью удовлетворяет потребность обучающихся колледжа.

По своим условиям общежития отвечают санитарным нормам и требованиям, все общежития обеспечены мягким и жестким инвентарем. В каждом общежитии имеются комнаты для самостоятельных занятий, отдыха, спорта и проведения мероприятий. В двух общежитиях колледжа имеется 1 изолятор для больных обучающихся. В общежитиях работают воспитатели социально – психологической службы и дежурные по общежитию, действует пропускная система.

Для своевременного и полноценного питания обучающихся в колледже организована работа 2 столовых и 1 буфет. Питание организовано в 1 смену, обеденный перерыв составляет один час.

В целях профилактики заболеваний обучающихся в колледже, лечебно-оздоровительной работы и оказания неотложной медицинской помощи используется медицинский пункт, расположенный в общежитии № 1 по адресу: ул. Бахтиярова, 53, строение 3.

Занятия физической культурой и спортом, а также физкультурно-оздоровительная работа осуществляется в спортивном зале общей площадью 635 кв.м. Спортивный зал имеет раздевалки, 2 тренажерных зала. Занятия проводятся согласно расписанию.

В рамках социально-психологической поддержки обучающихся колледжа квалифицированными специалистами социально-психологической службы осуществляется контроль состояния здоровья обучающихся, материальных, социально-бытовых условий для оказания своевременной помощи. Постоянно проводятся занятия и индивидуальные консультации в кабинете психолога. Разработан и внедряется мониторинг развития личности и группы, мониторинг развития воспитательной и социальной работы в колледже. Для поддержки талантливой молодежи создан студенческий научно-исследовательский центр.

6.4. Требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

В учебном плане распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию образовательной программы, включая обязательную и вариативную части.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Образовательная программа разработана с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона. Колледж организует практическую подготовку обучающихся в организациях и предприятиях по договорам и соглашениям. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения, компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Образовательной программой предусмотрена: учебная практика и производственная практика общим объемом 55 недель.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей. Задачей производственной практики является совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и практических навыков, развитие общих и профессиональных компетенций.

Организация и проведение практики реализуется в соответствии с рабочим учебным планом по профессии, графиком учебного процесса, положением об учебной и производственной практике, рабочими программами практик.

Реализация программ производственной практики осуществляется на основе договоров колледжа с базовыми предприятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся под руководством квалифицированных специалистов базовых предприятий, которые распределяют студентов – практикантов по структурным подразделениям предприятия. Руководители практики следят за качеством выполненных заданий, своевременным их выполнением и дают общее заключение по практике.

В течение всего периода практики студенты- практиканты собирают необходимый материал для отчета.

Итогом практики является дифференцированный зачет, оценка выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании собеседования со студентом-практикантом с учетом оценки, выставленной за отчет по практике, характеристики и аттестационного листа, составленной руководителем практики от предприятия. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Мобильность обучающихся проявляется в обеспечении выбора индивидуальной образовательной траектории.

В общеобразовательный и общепрофессиональный учебные циклы включен блок

дополнительных общеобразовательных дисциплин для реализации индивидуальных образовательных траекторий.

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

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогическими работниками самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки, обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования.

Формами текущего контроля успеваемости являются:

- письменные работы, решение задач, выполнение упражнений по теме;
- самостоятельные работы;
- домашние задания;
- защита лабораторных работ;
- контрольные и проверочные работы;
- устные опросы обучающихся; тестирование.

Текущий контроль успеваемости предусматривается по каждой учебной дисциплине (далее – УД), междисциплинарному курсу (далее - МДК), учебной практике (далее - УП), производственной практике (далее – ПП) и проводится за счет времени, отводимого на их изучение.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- дифференцированный зачет по дисциплине;
- комплексный дифференцированный зачёт по двум или нескольким дисциплинам;
- дифференцированный зачёт по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачёт по учебной /производственной практике
- практический экзамен по профессиональным модулям.

Дифференцированный зачёт по УП/ ПП выставляется руководителем практики от колледжа/ мастером производственного обучения на основании данных аттестационного листа освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации (предприятия) на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчёта о практике в соответствии с выполненными работами и заданиями.

Результаты практики учитываются при допуске обучающихся к практическому экзамену по профессиональным модулям, а также при оценке освоения программы профессионального модуля в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является практический экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных Федеральным государственным образовательным стандартом в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированным рабочим, служащим». Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Практический экзамен проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Содержание практического экзамена разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения, обеспечивающими реализацию программы ПМ, для чего разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств для профессиональных модулей. Задания для практического экзамена могут быть 3 типов:

- задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом;
- задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих модулю;

- задания, проверяющие отдельные компетенции внутри профессионального модуля.

Задания должны давать возможность оценивать профессионально значимую для освоения вида профессиональной деятельности информацию, направленную на оценку профессиональных и общих компетенций. Содержание задания должно быть максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности. Разработка типовых заданий сопровождается установлением показателей оценки результатов и критериев для их оценивания, которые отражаются в оценочном листе.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Комплекты оценочных средств (далее – КОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и порядком проведения ГИА по основным образовательным стандартам среднего профессионального образования.

Программа ГИА разрабатывается ежегодно предметной цикловой комиссией и утверждается директором после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании методического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид, цель и задачи ГИА;
- процедуру проведения ГИА;
- задания для демонстрационного экзамена;
- состав и порядок работы ГЭК;
- требования к результатам ГИА, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- порядок апелляции и пересдачи ГИА.

Оценочные материалы для проведения ДЭ в рамках ГИА разрабатываются экспертным сообществом на основе заданий финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» с целью обеспечения единых требований.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Екимова Н.Ю.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Лиздик М.С.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Мирузаева Е.И.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Гусева Д.Г.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Бондаренко О.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Краева Е.Ю.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Корчемкина Л.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Смирнова Н.А.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Сергеев А.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Бай Е.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Устюгов А.В.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель
Бурликова Т.А.	ГАПОУ ТО АТК, мастер производственного обучения
Шмелев Д.О.	ГАПОУ ТО АТК, преподаватель

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Лупу А.Г.	ГАПОУ ТО АТК, руководитель УМО
Фатхуллина Н.Г.	ГАПОУ ТО АТК, заведующий отделением по УГС
Акатьева А.Н.	ГАПОУ ТО АТК, председатель ПЦК